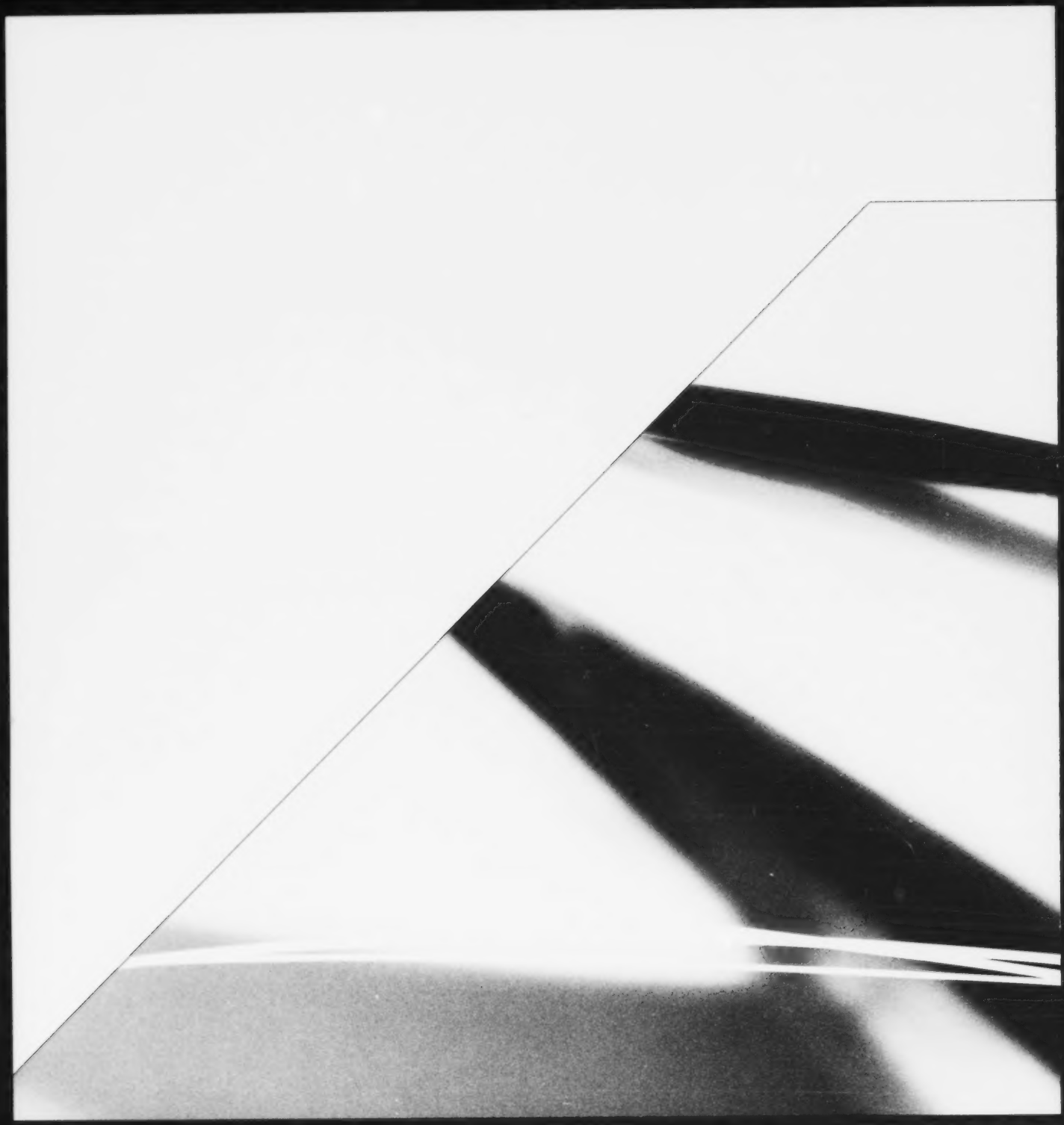
THQ Rapport annuel 2001



Note : Dans ce rapport, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que celui d'alléger le texte.

103-03375/

Lettre au ministre

Le 30 octobre 2002

Monsieur Sylvain Simard
Ministre d'État à l'Éducation et à l'Emploi
Hôtel du Parlement
Québec

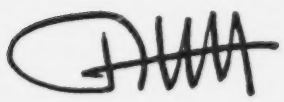
Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, j'ai le plaisir de vous présenter le rapport annuel de l'Institut, pour l'exercice qui s'est terminé le 30 juin 2002.

Ce rapport rend compte de l'ensemble des activités de l'Institut et fait état de ses plus importantes réalisations en cours d'année. Il présente également ses états financiers pour l'exercice 2001-2002.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le président du conseil d'administration,



Richard Payette

La mission

Assurer à l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration des ressources humaines professionnelles d'excellence et d'avant-garde.

Les mandats

Conformément à sa loi constitutive, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est un établissement de formation offrant à la fois des programmes d'enseignement régulier, de formation continue et de perfectionnement, et réalisant les activités de recherche, d'application et de développement qui y sont reliées.

La mission

Assurer à l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration des ressources humaines professionnelles d'excellence et d'avant-garde.

Les mandats

Conformément à sa loi constitutive, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est un établissement de formation offrant à la fois des programmes d'enseignement régulier, de formation continue et de perfectionnement, et réalisant les activités de recherche, d'application et de développement qui y sont reliées.

Table des matières

1 Lettre au ministre

2 Mission et mandats

4 Message de la directrice générale

6 Le conseil d'administration

7 Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration

8 Organigramme

9 Historique de l'Institut

10 La qualité de la formation

16 Le développement pédagogique

20 Le rayonnement de l'Institut au Québec et à l'étranger

30 Une image de marque

42 L'optimisation des ressources humaines et financières

47 Annexes

50 Le rapport de la direction

51 Le rapport du vérificateur

52 Les états financiers

Message de la directrice générale

[illegible]

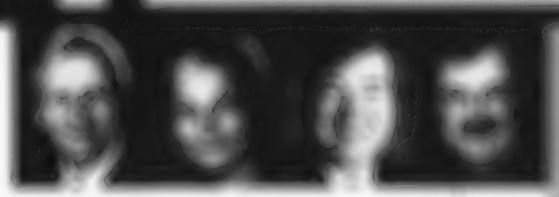
[illegible]

[illegible]

[illegible]

Lucille Dawes

Le conseil d'administration



Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration

Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration

1. Objet et champ d'application

Le présent code d'éthique et de déontologie a pour objet d'établir les principes d'éthique et les règles de déontologie des administrateurs de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Le présent code s'applique aux membres du conseil d'administration de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ci-après appelés « administrateurs »).

2. Principe général

Les administrateurs doivent contribuer, dans le cadre de leur mandat, à la réalisation de la mission et des objets de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, ainsi qu'à la bonne administration des biens publics qui leur sont confiés.

Leur contribution doit être faite dans le respect du droit, avec honnêteté, loyauté, prudence, diligence, efficacité, assiduité et équité.

3. Devoirs et obligations des administrateurs

L'administrateur est tenu, dans l'exercice de ses fonctions, de respecter les principes d'éthique et les règles de déontologie prévus par la Loi sur le ministère du Conseil exécutif et le Règlement sur l'éthique et la déontologie des administrateurs publics (L.R.Q., c. M-30, a. 3.0.1 et 3.0.2 ; 1997, c. 6, a. 1) ainsi que ceux établis dans le présent code d'éthique et de déontologie. En cas de divergence, les principes et les règles les plus exigeants s'appliquent.

L'administrateur doit, en cas de doute, agir selon l'esprit de ces principes et de ces règles. Il doit de plus organiser ses affaires personnelles de telle sorte qu'elles ne puissent nuire à l'exercice de ses fonctions.

L'administrateur est tenu à la discrétion sur ce dont il a connaissance dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de ses fonctions et est tenu, à tout moment, de respecter le caractère confidentiel de l'information ainsi reçue. Il signe à cet effet une déclaration de confidentialité à son entrée en fonction.

L'administrateur ne peut utiliser à son profit ou au profit de tiers l'information obtenue dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de ses fonctions.

L'administrateur ne peut accepter aucun cadeau, marque d'hospitalité ou autre avantage que ceux d'usage et d'une valeur modeste. Tout autre cadeau, marque d'hospitalité ou avantage reçu doit être retourné au donateur ou à l'ITHQ.

L'administrateur ne peut, directement ou indirectement, accorder, solliciter ou accepter une faveur ou un avantage indu pour lui-même ou pour un tiers.

L'administrateur doit, dans la prise de ses décisions, éviter de se laisser influencer par des offres d'emploi.

L'administrateur qui a cessé d'exercer ses fonctions doit se comporter de façon à ne pas tirer d'avantages indus de ses fonctions antérieures au service de l'ITHQ.

L'administrateur qui a cessé d'exercer ses fonctions ne doit pas divulguer une information confidentielle qu'il a obtenue ni donner à quiconque des conseils fondés sur de l'information non disponible au public concernant l'ITHQ ou un autre organisme ou entreprise avec lequel il avait des rapports directs importants au cours de l'année qui a précédé la fin de son mandat.

L'administrateur doit, dans l'exercice de ses fonctions, prendre ses décisions indépendamment de toute considération politique partisane.

Un administrateur, autre que le directeur général, qui a un intérêt direct ou indirect dans une entreprise qui met en conflit son intérêt personnel et celui de l'Institut doit, sous peine de déchéance de sa charge, le dénoncer par écrit au directeur général et s'abstenir de participer à toute délibération et à toute décision portant sur l'entreprise dans laquelle il a cet intérêt ou à toute séance au cours de laquelle son intérêt est débattu.

Le directeur général ne peut, sous peine de déchéance de sa charge, avoir un intérêt direct ou indirect dans une entreprise mettant en conflit ses intérêts et ceux de l'Institut. Toutefois, cette déchéance n'a pas lieu si un tel intérêt lui échoit par succession ou par donation pourvu qu'il y renonce ou en dispose avec diligence.

L'administrateur ne doit pas confondre les biens de l'ITHQ avec les siens et ne peut les utiliser à son profit ou au profit de tiers.

Il lui est interdit, dans l'année qui suit la fin de ses fonctions, d'agir au nom ou pour le compte d'autrui relativement à une procédure, à une négociation ou à une autre opération à laquelle l'ITHQ est partie et sur laquelle il détient de l'information non disponible au public.

Le président du conseil d'administration doit s'assurer du respect des principes d'éthique et des règles de déontologie par les administrateurs.

4. Devoir de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

L'ITHQ doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la confidentialité des renseignements fournis par les administrateurs en application du présent code d'éthique et de déontologie.

5. Entrée en vigueur

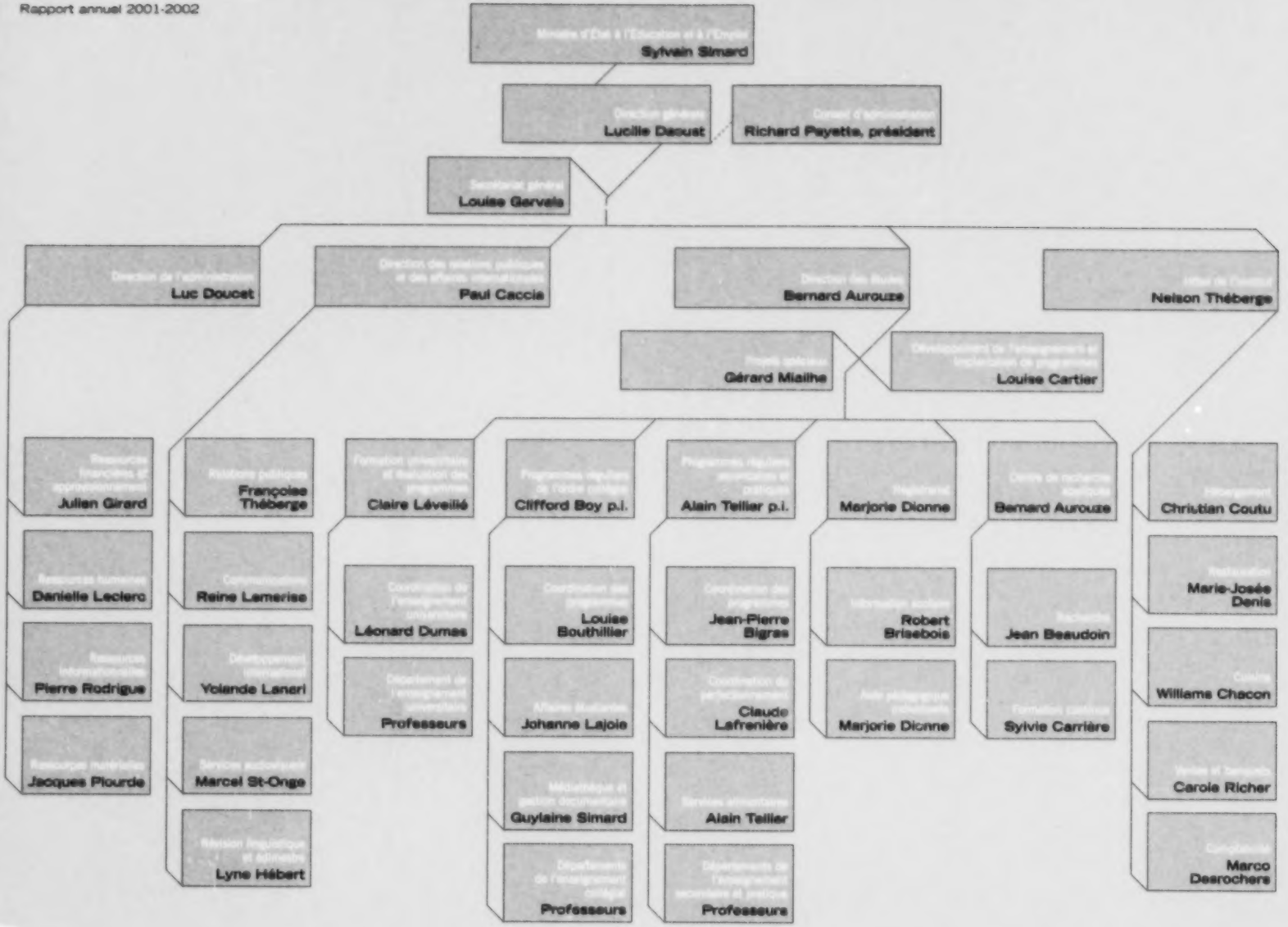
Le présent code d'éthique et de déontologie est entré en vigueur le 22 février 2001, date de son adoption par le conseil d'administration de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Mise en application du code d'éthique et de déontologie
Au cours de l'exercice 2001-2002, l'Institut n'a été saisi d'aucune obligation de manquement aux dispositions de ce code.

Organigramme

P.I. : par intérim

Organigramme



p.i. : par intérim

Historique de l'Institut

1968 : Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, marquant la volonté du gouvernement du Québec de répondre aux besoins de l'industrie en assurant une main-d'œuvre hautement qualifiée dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. À ses débuts, l'Institut est une école de formation dédiée à l'enseignement secondaire de la cuisine, de la pâtisserie et du service de la restauration. Ses champs de spécialisation se sont rapidement étendus à l'enseignement collégial des techniques de gestion hôtelière, de gestion des services alimentaires et de restauration, et des techniques de tourisme.

1976 : Après qu'un incendie majeur l'eut obligé à occuper pendant sept ans des locaux temporaires, l'ITHQ emménage de façon définitive dans l'édifice actuel de la rue Saint-Denis.

1987 : Ajout au cursus de l'ITHQ d'un programme universitaire en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. L'Institut devient la seule école au Québec et au Canada à regrouper les trois ordres d'enseignement, soit le secondaire, le collégial et l'universitaire.

1988 : Adoption de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (L.R.Q., c. I-13.02). Cette loi accorde à l'ITHQ une plus grande autonomie et favorise son développement. L'Institut obtient alors le statut de société d'État et est administré par un conseil d'administration dont les membres proviennent de l'industrie touristique, hôtelière et de la restauration.

1995 : En collaboration avec des partenaires clés de l'industrie, création du Centre de recherche appliquée. L'Institut reçoit entre autres mandats du ministre de l'Éducation, celui de développer des applications culinaires pour des produits québécois peu ou mal connus, provenant principalement des secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche commerciale ou encore d'animaux d'élevage et de gibier.

1997 : Entente de partenariat avec Hydro-Québec visant à identifier l'électricité comme source d'énergie dans l'optique d'une meilleure efficacité énergétique, et à faciliter l'utilisation par l'Institut d'équipements de cuisson de nouvelle génération tels que les plaques à induction et les fours combinés.

1998 : Inauguration de la cuisine et de la salle de démonstration du Centre de recherche appliquée, toutes deux munies d'équipements à la fine pointe de la technologie. La salle de démonstration, baptisée Salle Hydro-Québec, souligne la contribution financière exceptionnelle de cette société d'État dans le développement du Centre.

2000 : En partenariat avec la Société des alcools du Québec (SAQ), aménagement d'un laboratoire de sommellerie conçu pour la formation des élèves et des professionnels du milieu de la restauration.

Aujourd'hui...

Depuis près de 35 ans d'activité et de présence soutenue au sein de l'industrie touristique, au cours desquels ses diplômés ont transformé le paysage hôtelier, touristique et de la restauration aussi bien à Montréal qu'à la grandeur du Québec, l'ITHQ est devenu une référence et une ressource pour la profession, tant sur le plan local qu'à l'échelle internationale.

La réputation de l'ITHQ ne s'est pas acquise en quelques jours. Un ensemble de facteurs a contribué à faire de l'Institut une maison de formation professionnelle unique en son genre et une vitrine reconnue pour son savoir-faire. Parmi ces facteurs, on peut identifier le souci constant d'atteindre l'excellence au moyen de ses programmes d'enseignement ainsi que l'engagement sans réserve d'un corps professoral qualifié, à l'écoute des besoins de l'industrie.

Enfin, à ces éléments fondamentaux s'ajoute tout ce qui fait l'originalité et la réputation de l'Institut : ses trois ordres d'enseignement, soit le secondaire, le collégial et l'universitaire, ses programmes exclusifs (Formation supérieure en cuisine, Sommelier-conseil et Cuisine d'établissement, option Cuisine italienne), sa salle à manger d'application, son centre de recherche, ses ateliers et laboratoires dotés d'équipements modernes, sa médiathèque ainsi que son hôtel d'application.

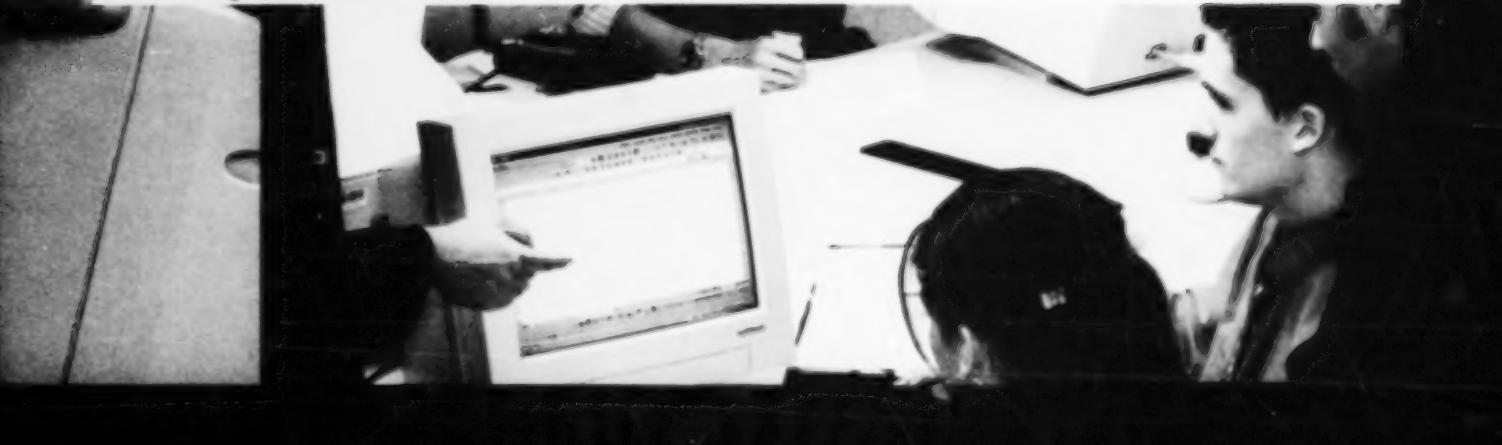
Cinq orientations stratégiques

Dans l'optique d'un développement axé sur l'efficience de ses programmes et de ses services et sur la coopération qu'il entretient avec des organismes extérieurs tant locaux qu'étrangers, l'Institut appuie sa vision stratégique sur cinq grandes orientations majeures :

- la qualité de la formation, mesurée par des indicateurs de performance et correspondant aussi bien à la réalité qu'aux besoins de l'industrie;
- le développement pédagogique, en partenariat avec le personnel et en association avec l'industrie;
- le rayonnement de l'Institut, par des programmes de stages et d'échanges et par son affiliation avec des regroupements et des organismes représentant à la fois l'industrie et le milieu éducatif tant au Québec qu'à l'étranger;
- une image de marque qui se traduit par la qualité de l'accueil et des services;
- l'optimisation des ressources humaines et financières, qui représente un défi constant à relever.

Aussi, c'est en référence à ces cinq orientations stratégiques qui guident quotidiennement les actions de l'Institut, que le présent rapport fait état des activités qui ont eu cours pendant l'exercice 2001-2002.

La qualité de la formation



La qualité de la formation est une préoccupation constante pour tous les intervenants de l'Institut. En effet, chaque membre du personnel est sensible à l'importance de cette qualité tant pour la reconnaissance des diplômés que pour l'image d'excellence à laquelle est associée l'ITHQ. À titre de chef de file en matière de formation touristique, hôtelière et de restauration, l'Institut entretient d'ailleurs des liens étroits avec les représentants de ces trois secteurs d'activité afin de répondre le plus adéquatement possible à leurs besoins de formation. Cette étroite collaboration avec l'industrie et cette préoccupation face à la qualité a amené l'Institut à modifier son calendrier scolaire. D'une part, les employeurs demandaient de reporter la date de rentrée des classes après la fête du Travail afin de leur permettre de traverser plus aisément cette période de pointe. D'autre part, les élèves allaient bénéficier d'une expérience concrète en terminant la haute saison dans l'industrie plutôt que sur les bancs d'école.

La révision des programmes

L'exercice de révision des programmes, entrepris lors de l'exercice précédent à la demande du ministère de l'Éducation, s'est poursuivi cette année. Les programmes en révision visent les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration des ordres secondaire et collégial. Le contenu des projets de formation révisés a été validé par les intervenants de l'industrie de même que ceux du milieu de l'éducation.

Formation à valeur ajoutée

Lui permettant de se distinguer des autres établissements d'enseignement, l'Institut propose, pour certains programmes, une certification maison consistant en une offre de cours enrichie par rapport à la formation de base du curriculum. De plus, les emplois complémentaires sous forme de stages dans l'industrie sont obligatoires pour tous les programmes.

Par ailleurs, l'Institut se démarque avantageusement par la qualité de ses contenus de cours, de ses enseignements et de son encadrement pédagogique. Enfin, son hôtel d'application, son Centre de recherche appliquée, ses mesures de soutien à la pédagogie telles que son service des stages, ses laboratoires informatiques et sa médiathèque spécialisée, sont autant d'atouts contribuant à enrichir la formation qui s'y donne et à renforcer sa réputation de chef de file en matière d'enseignement dans ses domaines d'activité.

L'Hôtel de l'Institut

Les élèves de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec bénéficient d'un hôtel d'application qui leur permet de mettre en pratique l'enseignement théorique qu'ils ont reçu. Intégré au bâtiment qui abrite l'ITHQ, l'Hôtel de l'Institut offre aux élèves un contexte qui reflète le plus fidèlement possible les pratiques de l'industrie. L'Hôtel de l'Institut est un lieu privilégié d'apprentissage où les élèves reçoivent un complément de formation dans toutes les fonctions, que ce soit la réception, la conciergerie et l'administration, mais plus particulièrement en service de restaurant et en cuisine, notamment dans le cadre du programme de formation supérieure en cuisine et du cours de cuisine italienne.

Pour soutenir adéquatement ses activités pédagogiques, l'Hôtel de l'Institut doit satisfaire les besoins d'une clientèle diversifiée et offrir des services de qualité tout en respectant les pratiques propres à cette industrie.

Dans un constant souci d'amélioration, l'Institut poursuit par ailleurs ses actions en vue de faire de son hôtel un lieu d'expérimentation, d'innovation et d'excellence. À cet effet et grâce à la synergie qui anime le corps professoral et les intervenants de l'Hôtel, l'Institut a maintenu, cette année, le nombre d'heures d'application pour ses élèves à plus de 50 000 heures de formation intégrée.

L'Hôtel de l'Institut a de plus fourni aux élèves des apprentissages de qualité en consolidant son équipe de moniteurs et en étant à l'écoute constante des préoccupations des professeurs responsables des applications pratiques. Qu'il s'agisse, à titre d'exemple, d'ajuster le menu de la salle à manger afin de permettre aux élèves de mettre en pratique les différents types de service, l'objectif d'intégrer le plus adéquatement possible les besoins pédagogiques des élèves à ceux de la clientèle, a été atteint.

Le Centre de recherche appliquée

La technologie au service de la formation

La mission première du Centre de recherche appliquée est de développer l'utilisation des produits québécois dans l'industrie alimentaire et de la restauration. En facilitant le transfert de ses connaissances et le résultat de ses expériences auprès des professeurs et des élèves, le Centre contribue à la qualité de la formation à l'Institut. Ainsi, avec la collaboration de ses partenaires commerciaux, le personnel du Centre de recherche appliquée poursuit sa sensibilisation des professeurs et des élèves aux nouvelles technologies de cuisson. À titre d'exemple, un projet de recherche sur la cuisson sous vide de certaines viandes est en cours de réalisation avec le Centre de recherche en développement alimentaire de Saint-Hyacinthe. Au cours de l'année, des séminaires spécialisés ont également été organisés à l'intention des enseignants de l'Institut et des professionnels de l'industrie. Citons entre autres celui sur la technologie entourant les farines biologiques qui a attiré plus de 50 représentants de l'industrie de la boulangerie.

Le Centre de recherche appliquée est un lieu d'expérimentation et d'animation unique dont les retombées profitent grandement aux élèves de l'Institut.

Les stages, complément essentiel à la formation

Les stages, les emplois complémentaires et l'alternance travail-études sont, pour les élèves, une occasion particulièrement propice de parfaire leur formation.

- Les stages font partie intégrante de tous les programmes, au même titre que les cours et sont exigés aux fins de l'obtention du diplôme du ministère de l'Éducation; ils s'effectuent en cours d'année scolaire.

- Les emplois complémentaires sont des emplois d'été rémunérés, directement reliés au domaine d'études; ils sont obligatoires pour obtenir le diplôme de l'Institut.

- L'alternance travail-études est un concept qui allie formation théorique et période de travail supervisé dans l'industrie dans le but de consolider les apprentissages.

En se familiarisant avec les expériences concrètes du marché du travail, les élèves s'adaptent ainsi à des méthodes de travail diversifiées, développent leur confiance en eux et acquièrent le respect du métier tout en confirmant leur orientation professionnelle. Au cours de l'année scolaire, 27 étudiants de l'enseignement universitaire et 120 élèves de l'ordre collégial ont effectué des stages d'intégration en milieu de travail. Pour leur part, 193 élèves de l'ordre secondaire ont réalisé un stage en entreprise alors que 11 élèves du programme Formation supérieure en cuisine et 18 élèves du cours de sommellerie ont réalisé un stage en France. Enfin, 194 élèves des ordres secondaire et collégial ont occupé un emploi complémentaire ou effectué une alternance travail-études dans différentes entreprises, principalement au Québec.

Que ce soit au Québec, en France, en Italie ou encore qu'il s'agisse de grandes chaînes hôtelières aux États-Unis ou au Canada, quelque 180 entreprises ont accueilli les élèves de l'Institut en stage.

En ce qui a trait au placement des élèves sortants, le **tableau 2** fait état de statistiques des plus élevées pour les diplômés des ordres secondaire et collégial.

Tableau 1

Stages
Emplois complémentaires
Alternance travail-études

Tableau 2

Placement des enfants

Tableau 1

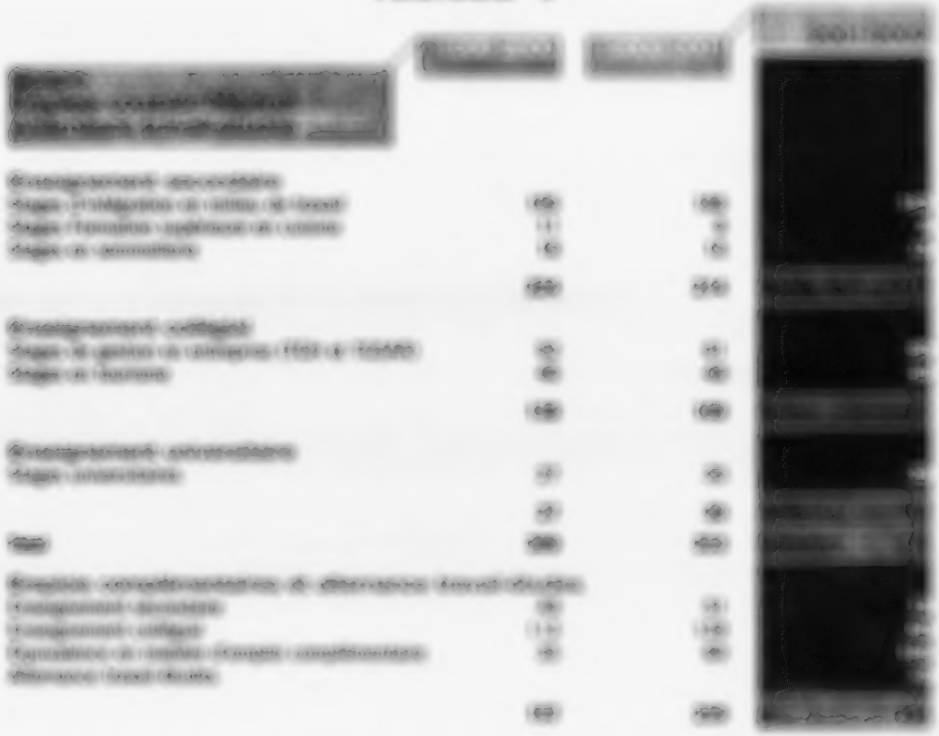
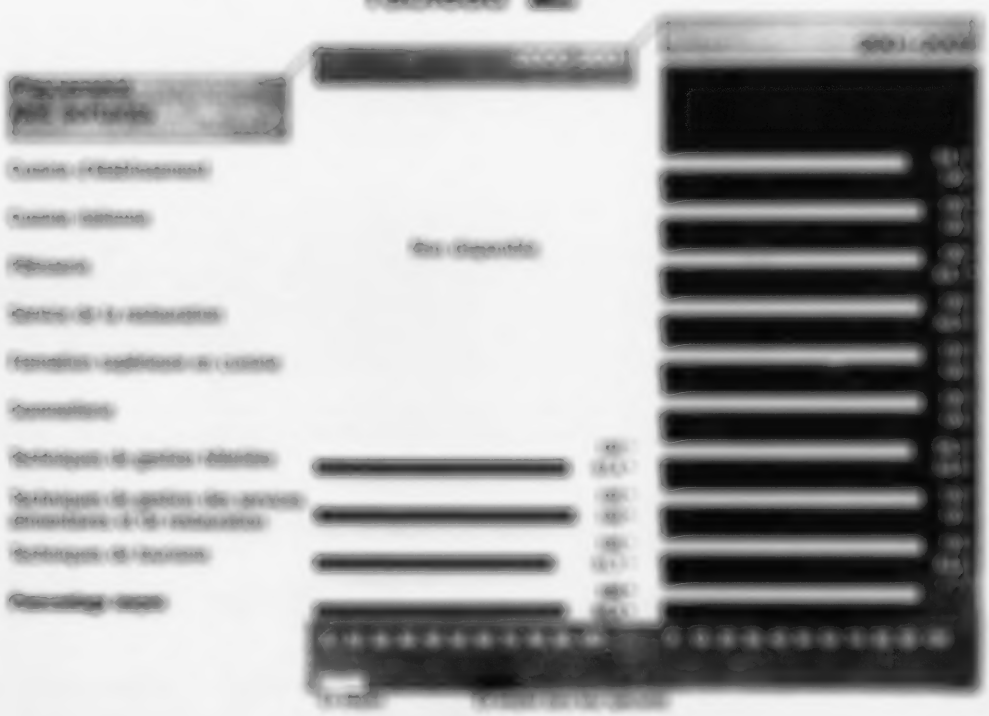


Tableau 2



Le développement pédagogique

L'équipe pédagogique de l'Institut actualise de façon continue les programmes de formation. Elle se préoccupe également de créer une synergie entre les cours des différents programmes dont les contenus sont complémentaires, tels les cours de cuisine et les cours de service en restauration, par exemple.

Conformément à son plan d'action, l'Institut a poursuivi le développement pédagogique au sein de chacun de ses ordres d'enseignement.

Enseignement secondaire

Exclusif à l'ITHQ, le programme Formation supérieure en cuisine a fait l'objet d'un processus d'amélioration dont voici les résultats :

- resserrement du processus de sélection des candidats au moyen d'une entrevue et d'un test écrit;
- intégration d'un volet gestion aux ateliers de cuisine tout au long de la formation;
- connaissance accrue des besoins des restaurateurs en regard des qualifications souhaitées chez les diplômés;
- réalisation d'activités de production à la session d'automne en vue de permettre par la suite d'approfondir les connaissances théoriques, d'organiser des visites industrielles et de recevoir des chefs étrangers ou des conférenciers.

Enseignement collégial

Concernant le nouveau programme en techniques de tourisme implanté en 2000-2001, l'Institut a poursuivi la mise en œuvre et la consolidation de son volet institutionnel. Un projet d'alternance travail-études (ATE) a été développé en tant que valeur ajoutée au programme du ministère de l'Éducation. Cette ATE consiste en fait en la réalisation de deux emplois totalisant 700 heures au sein de l'industrie, avec encadrement pédagogique. Les actions suivantes ont été réalisées à l'égard de ce nouveau programme :

- après révision des contenus par le ministère de l'Éducation, la deuxième année du programme a été implantée;
- un premier bloc de 300 heures d'alternance travail-études a été planifié afin de consolider les apprentissages réalisés durant les deux premières années du programme;
- deux voies de spécialisation ont été définies à l'intention des élèves de 3e année : Accueil et guidage touristique et Mise en valeur de produits touristiques. Quatre cents heures d'alternance travail-études ont été prévues pour chacune des spécialités afin de favoriser l'intégration des éléments de gestion inclus au programme;
- le slogan « Un tourisme à l'écoute du monde » a été créé en vue de promouvoir le programme.

Le développement pédagogique

De gauche à droite : Mme Suzane T. Langelier, Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes, M. Claude Fouquet, président de l'Association des restaurateurs du Québec et professeur en Service de la restauration à l'Institut, Mme Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, M. Jean-Guy Dubuc, président de Éduc alcool, M. Réjean Thériault, directeur des communications de la Régie des alcools, des courses et des jeux, M. Louis Thibaudeau, président de la Ligue de sécurité du Québec.

Enseignement universitaire

Cet exercice a été marqué par la consolidation du partenariat établi en 1992 avec l'Université du Québec à Montréal. Les deux partenaires sont sur le point de renouveler leur protocole d'entente pour une période de cinq ans en ce qui concerne le baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. Cette entente comportera par ailleurs deux nouveautés : le certificat de perfectionnement en gestion et le cheminement intégré DEC/Bac. Ce dernier permettra aux diplômés des techniques de gestion hôtelière et des techniques de gestion des services alimentaires et de restauration de compléter en cinq années plutôt qu'en six, une formation collégiale et universitaire de premier cycle.

La formation continue, de plus en plus populaire

Au Service de la formation continue, les services aux entreprises se sont maintenus au cœur de l'activité de ce secteur de formation. La forte augmentation de la demande des entreprises pour des services de formation sur mesure et de consultation positionne en effet l'Institut comme une ressource de premier plan en matière de gestion hôtelière et touristique. La clientèle provenant de divers secteurs économiques a d'ailleurs connu une augmentation significative et des entreprises de plus en plus variées ont fait appel au Service de la formation continue pour satisfaire leurs besoins de formation ou encore pour relever les défis liés à leur expansion. À titre indicatif, signalons quelques mandats confiés à l'Institut au cours de la récente année :

- élaboration d'un programme de formation en lien avec le service des mets et boissons d'une importante compagnie aérienne;
- analyse et révision de la stratégie globale des services alimentaires d'une université canadienne de renom;
- réalisation d'une étude de faisabilité d'un projet de centre de congrès au sein d'une municipalité québécoise.

Enfin, Action Service, une formation des plus populaires dans le milieu de la restauration, a fait l'objet d'une révision de ses contenus en collaboration avec les trois partenaires de l'Institut : Éduc'alcool, la Ligue de sécurité du Québec et la Régie des alcools, des courses et des jeux. Rappelons que ce programme de formation vise à renseigner les propriétaires, gérants et serveurs de bars ainsi que tout employé travaillant dans un établissement détenant un permis d'alcool, sur leurs responsabilités et obligations à l'égard de leurs clients.

La formation grand public

En ce qui a trait à la formation pour tous, la popularité des cours offerts au grand public a poursuivi sa croissance puisqu'une augmentation de 6 % a été enregistrée au cours du dernier exercice. Conçus de façon à démystifier notamment la cuisine professionnelle, des cours pratiques et des ateliers de démonstration/dégustation permettent à tous de s'initier et même de se perfectionner tout en développant le plaisir des sens. Même la clientèle jeunesse y trouve son compte. À titre d'exemple, le camp de jour Ados en tablier s'avère un excellent moyen de faire découvrir aux jeunes les métiers de la restauration.

Le perfectionnement

Enfin, le secteur du perfectionnement qui s'adresse aux artisans de l'industrie en cuisine professionnelle, service de restaurant et sommellerie, service de bar et service de guide touristique, a su maintenir cette année encore d'excellents résultats grâce à ses programmes répondant aux besoins du milieu.

- La collaboration avec Emploi-Québec, forte des résultats obtenus avec le cours Cuisine professionnelle et actualisée, a permis de financer à nouveau un programme de 900 heures en pâtisserie-boulangerie, actuellement en cours d'élaboration.
- Une autre nouveauté est sur le point de se concrétiser. En partenariat avec Meeting Professionals International (MPI), chapitre de Montréal, un important organisme du domaine événementiel, un programme intitulé Coordination d'événements et de congrès sera bientôt offert. Sanctionné par une attestation d'études collégiales, cette formation permettra aux élèves d'avoir une vision internationale de l'organisation d'événements, et ce, tant sur le plan pédagogique que sur celui des technologies qui le supportent. Par cette entente, MPI reconnaît la qualité du programme offert par l'ITHQ et s'engage à en faire la promotion au sein de son réseau.

Le rayonnement de l'Institut au Québec et à l'étranger

Promouvoir son image d'excellence en matière de formation hôtelière, touristique et de restauration et contribuer au rayonnement de son expertise dans ces domaines font partie intégrante des grandes orientations et de la vision stratégique de l'ITHQ.

Au Québec d'abord

La notoriété et le savoir-faire de l'Institut lui permettent de contribuer de multiples façons à l'évolution de la société québecoise dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Ainsi, le ministère de l'Éducation confie régulièrement à l'Institut des mandats en vue de l'élaboration de politiques et de programmes de formation. Des entreprises privées s'associent également à l'ITHQ afin d'augmenter la crédibilité et le rayonnement d'idées et de concepts porteurs d'avenir. Métro inc., un géant québécois de l'alimentation, en est un exemple éloquent. L'Institut partage avec ce partenaire le mandat de soutenir et d'encourager l'utilisation des produits régionaux dans la formation d'une nouvelle génération de cuisiniers.

À cet effet, Métro signait en janvier 2002 une entente avec l'Institut dans le but d'enrichir le contenu du programme Formation supérieure en cuisine, exclusif à l'ITHQ. Métro s'engageait ainsi à verser à l'ITHQ la somme de 125 000 $, répartie sur cinq ans, en vue d'offrir aux élèves de ce programme des équipements de pointe, d'accueillir des chefs de renommée internationale à titre de professeurs invités, de même que de réaliser des activités professionnelles et pédagogiques additionnelles.

Sur le plan international

Engagé dans plusieurs projets de coopération internationale, l'Institut apporte un soutien technique et pédagogique à de nombreux pays dans le monde, principalement les pays francophones et certains pays en voie de développement. Les interventions de l'ITHQ visent à répondre aux besoins des entreprises et des institutions qui souhaitent développer de nouveaux marchés, entreprendre une restructuration, réorganiser leurs méthodes de travail ou mettre à jour les compétences de leur personnel. Dans le cadre de certains projets, des protocoles d'accord sont établis avec des gouvernements, ministères ou institutions d'enseignement collégial et universitaire. De plus, des ententes de partenariat avec des maisons d'enseignement ou avec des établissements de restauration à l'étranger offrent aux élèves de l'Institut la chance de compléter leur formation par des stages, notamment en France et en Italie.

Entente avec le Kendall College de Chicago

En octobre 2001, l'Institut concluait une entente de collaboration avec un établissement d'enseignement culinaire américain, le Kendall College. L'objectif de ce partenariat est de faciliter l'organisation de stages en entreprise, de séminaires et de visites industrielles au Québec et aux États-Unis à l'intention des élèves des deux établissements. Cette entente permet également l'échange de professeurs dans le cadre d'un programme conjoint de perfectionnement des ressources humaines.

La directrice générale de l'Institut, M^me^ Lucille Daoust, et le vice-président marketing de Métro, M. Gilles Caron, lors de la signature du protocole d'entente entre les deux partenaires.

Plan de marketing pour le Cameroun

Au cours de l'année, l'ITHQ a agi à titre de consultant expert en vue de l'élaboration d'un plan de développement des institutions touristiques et d'un plan de marketing pour le Cameroun, financés par le Secrétariat du Commonwealth et mis en œuvre par Expansions Stratégies inc. Son action visait à établir un diagnostic des besoins de formation pour le personnel du ministère du Tourisme du Cameroun de même que pour les propriétaires d'entreprises touristiques du pays. L'ITHQ avait le mandat de concevoir et diffuser des programmes de formation faisant suite à une mission d'analyse de besoins sur le terrain. Une première mission s'est tenue en août 2001 et a été suivie de séminaires de formation en janvier 2002.

Formation continue en hôtellerie et tourisme au Maroc

Ce projet, financé par l'Agence canadienne de développement international, consistait à implanter un centre de formation continue doté d'un observatoire au profit de l'industrie touristique et hôtelière de Marrakech. Il visait de plus à augmenter les compétences des formateurs dédiés à la formation aux adultes en matière d'utilisation de moyens pédagogiques adaptés, à diffuser des programmes de perfectionnement et à développer l'expertise nécessaire à la gestion d'un centre de formation continue. L'ITHQ a été désigné maître d'œuvre québécois en collaboration avec son équivalent marocain, l'Institut de technologie hôtelière et touristique de Marrakech. L'Université du Québec à Montréal assure pour sa part le développement de l'observatoire.

Projet d'hôtel-école au Mexique

Le projet d'implanter, au Mexique, un hôtel-école prenant pour modèle l'Institut, a suivi son cours. Il s'agit d'un concept pédagogique alliant formation pratique et exploitation commerciale d'un établissement hôtelier. À la suite d'une analyse préliminaire des besoins de formation du personnel touristique mexicain, réalisée par l'Institut en août 2001, les ministres du Tourisme, de l'Éducation et de la Culture de l'État du Quintana Roo, en partenariat avec l'Université del Caribe, désignaient l'ITHQ comme maître d'œuvre en vue de la réalisation d'études préliminaires et d'études de faisabilité devant mener au développement, à la construction et à l'implantation d'un hôtel-école et d'un centre de formation professionnelle dans la région de Cancun. L'ITHQ obtenait du même coup le mandat de gérer le futur hôtel-école pendant sept ans.

En contrepartie, l'ITHQ s'engageait à trouver les sources de financement nécessaires à la réalisation des études de faisabilité et le Mexique à assumer les frais de mission des équipes québécoises. Pour ce faire, l'ITHQ s'associa à Daniel Arbour et Associés en vue d'obtenir des subventions de la Décennie québécoise des Amériques (ministère des Relations internationales du Québec), de même que de l'Agence canadienne de développement international. Horwath Consultants se joignit également à l'équipe pour réaliser une partie de ces études.

M^me^ Lucille Daoust échange une poignée de main avec M. Joaquin Ernesto Hendricks Diaz, gouverneur de l'État du Quintana Roo au Mexique.

Ingénierie de formation en Tunisie

L'ITHQ a été choisi à titre de consultant expert en vue du développement de programmes de formation basés sur l'approche par compétences dans les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme. Cette intervention, financée par la Banque mondiale, s'inscrit dans un contexte plus général de révision des programmes du ministère de la Formation professionnelle et de l'Emploi de la Tunisie, et vise à doter l'économie tunisienne d'une main-d'œuvre davantage qualifiée et susceptible de répondre à court terme aux divers défis posés par la mondialisation.

Diplômes québécois en Tunisie

À la demande de l'Institut maghrébin des sciences économiques et de technologie (IMSET), et en partenariat avec ce dernier, l'Institut a obtenu l'autorisation d'offrir aux élèves tunisiens deux programmes québécois d'études collégiales, soit les techniques de tourisme et les techniques de gestion hôtelière. Sous la supervision du ministère de l'Éducation du Québec, le contenu des cours a été adapté aux particularités tunisiennes afin de respecter les exigences pédagogiques et le contexte culturel de ce pays. Un diplôme d'études collégiales, décerné par le ministère de l'Éducation du Québec, sanctionnera la réussite de ces programmes d'études qui seront offerts à Tunis.

DISTINCTIONS ET CONCOURS

Les professeurs et les élèves de l'Institut contribuent par leur succès au rayonnement de l'organisation. L'ITHQ est fier du succès remporté, année après année, par ses élèves. Ces distinctions contribuent à sa renommée et témoignent bien de l'excellence de sa formation. Ses professeurs ont à cœur de former de futurs professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, capables de développer leurs compétences techniques, mais aussi leur créativité.

Gala Charton-Hobbs Canada

M^lle^ Julie Noël de Tilly, élève du programme Techniques de gestion hôtelière et du cours de sommellerie, et M. Jacques Noeninger, professeur de pâtisserie à l'ITHQ depuis 1986, ont reçu avec fierté la mention spéciale qui leur a été décernée à l'occasion du Gala Charton-Hobbs Canada qui avait lieu en novembre 2001 au Windsor, à Montréal. Créé en 1992, ce prestigieux gala est tenu annuellement afin de reconnaître le mérite et le talent des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie au Québec.

Rayonnement de l'Institut au Québec et à l'étranger

M^lle^ Julie Noël de Tilly, élève en Techniques de gestion hôtelière et en Sommellerie, et M. Jacques Noeninger, professeur de pâtisserie, lors du Gala Charton-Hobbs 2001, à Montréal.

De gauche à droite : M. Philippe Bohémier, directeur de l'École hôtelière des Laurentides, Mme Gabrielle Saulnier, diplômée de l'ITHQ et gagnante du Prix de la persévérance professionnelle, M. Pierre Auger, de l'Auberge l'Eau à la Bouche, Mme Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ.

Prix spécial de la chaîne Relais et Châteaux

La septième édition de la Coupe Gérard Delage avait lieu le 26 mars 2002 à l'hôtel Renaissance Montréal. À cette occasion, la chaîne Relais et Châteaux décernait, pour une première fois, le Prix de la persévérance professionnelle à un ancien élève ayant déjà participé à la Coupe Gérard Delage et qui, après cinq ans, continue de travailler dans le domaine du service de table. Mme Gabrielle Saulnier, diplômée de l'ITHQ en 1995, a remporté ce prix. Cette récompense souligne la passion du métier, la détermination et la persévérance d'une ou d'un employé en service de restaurant.

Chambre de commerce du Montréal métropolitain

Le 9 mai 2002, lors de la 14e édition du Dîner-réseau de la Chambre de commerce du Montréal métropolitain, le comité Action femmes d'affaires honorait trente-deux personnalités publiques féminines provenant de toutes les sphères d'activité économique telles que le milieu des affaires, celui des médias, des industries culturelles, des technologies, etc. Parmi cette brochette impressionnante se retrouvaient deux femmes remarquables issues de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, soit Mme Lucille Daoust, directrice générale, et Mme Julie Noël de Tilly, diplômée de l'ITHQ en 2001.

Prix Relève Hydro-Québec

M. Sébastien Zenaqui, élève du programme Formation supérieure en cuisine, remportait, le 18 février 2002, le deuxième prix Relève Hydro-Québec, catégorie Attestation de spécialisation professionnelle, décerné à l'occasion de la toute première édition du Mérite national de la restauration et de l'alimentation. Le prix Relève Hydro-Québec s'adresse particulièrement aux élèves de cuisine professionnelle. Il vise à reconnaître le mérite professionnel de ceux et celles qui ont fait preuve de créativité quant à l'usage des nouvelles technologies et des produits régionaux québécois.

Deux femmes remarquables qui font honneur à l'ITHQ : Mme Lucille Daoust, directrice générale (à gauche), et Mme Julie Noël de Tilly, élève en Techniques de gestion hôtelière et en Sommellerie, médaillée d'argent au 36e Mondial des métiers, à Seoul en 2001.

Sébastien Zenaqui, élève du programme Formation supérieure en cuisine, récipiendaire du prix Relève Hydro-Québec dans la catégorie Attestation de spécialisation professionnelle.

Julie Noël de Tilly, élève en Techniques de gestion hôtelière et en Sommellerie, médaillée d'argent en service de la restauration au 36e Mondial des métiers, à Séoul en Corée du Sud.

Mondial des métiers

Mlle Julie Noël de Tilly, élève en Techniques de gestion hôtelière et en Sommellerie, a remporté la médaille d'argent lors des compétitions en service de la restauration au 36e Mondial des métiers, qui s'est déroulé en septembre 2001, à Séoul en Corée du Sud. Grâce à son talent et à l'entraînement rigoureux exercé par son professeur M. Jean-Luc Jault, Julie a pu se hisser au 2e rang parmi 17 candidats venus du monde entier. Elle a de plus mérité la médaille honorifique pour le meilleur pointage parmi l'ensemble des participants du Canada dans toutes les catégories de métiers. Rappelons que cet événement d'envergure réunissait plus de 700 participants venus de 35 pays et représentant 40 métiers. Mentionnons de plus que M. Claude Fouquard, professeur à l'ITHQ, était sur place à titre d'expert canadien en service de la restauration.

Compétition Valrhona

Quinze élèves inscrits au programme de pâtisserie de l'ITHQ participaient, le 2 avril 2002, à une compétition de pièces montées en chocolat commanditée par la division Chocolats de Valrhona, une maison d'envergure internationale. Le cinéma était le thème de ce concours et trois bourses totalisant la somme de 5 000 $ étaient convoitées. Mlle Suzanne Soquin Lee a mérité le premier prix de 2 500 $ avec sa pièce inspirée du film *Le Masque*. Cette première place lui a permis d'effectuer un stage de perfectionnement d'une semaine en France. Les deuxième et troisième prix, de 1 500 $ et 1 000 $ respectivement, ont été remportés par Mlles Fanny Laplante et Geneviève Noël. La réalisation de chaque pièce avait nécessité quinze heures de travail.

Mlle Suzanne Soquin Lee se... coiffe avec sa pièce gagnante, entourée, à sa gauche, de M. Yves Perrin, professeur de pâtisserie à l'ITHQ et, à sa droite, de M. Jean-Michel Rochard, représentant de Valrhona au Québec.

Concours de la Fédération des producteurs de volailles du Québec

Rouleau de volaille aux épinards et aux pleurotes, sauce à l'hydromel de framboises, c'est le titre de la recette gagnante qui a valu la médaille d'or à Mlle Nathalie Weinz, élève sortante en Cuisine d'établissement à l'ITHQ, lors du concours *Le poulet : ma source d'inspiration*, organisé par la Fédération des producteurs de volailles du Québec (FPVQ), le 6 avril 2002 à Québec. Cette compétition s'adressait à des élèves des ordres d'enseignement secondaire et collégial, en cuisine d'établissement ou en gestion des services alimentaires. Elle vise à promouvoir le poulet du Québec et à stimuler la créativité des chefs cuisiniers de demain. Les seuls candidats à ce concours devaient créer une recette à base de volaille et composée d'ingrédients ou de produits alimentaires provenant du Québec.

Mlle Nathalie Weinz, élève en Cuisine d'établissement, médaillée d'or du concours *Le poulet : ma source d'inspiration*, pose fièrement avec son trophée représentant la volaille, objet du concours.

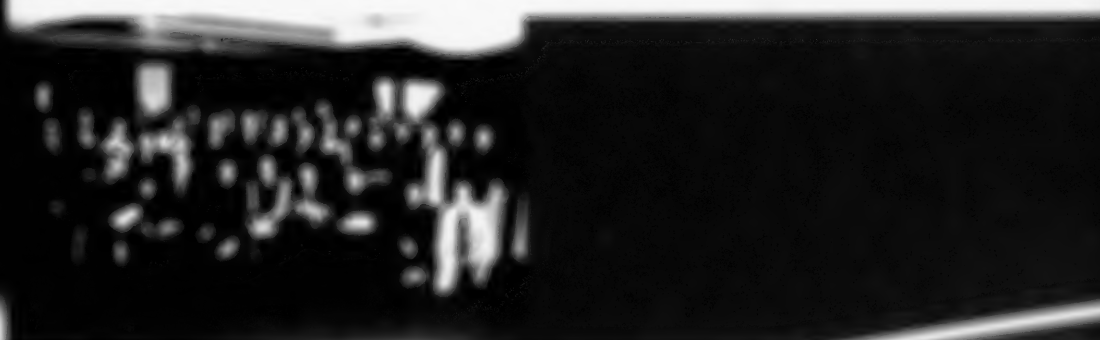
Les Septièmes Olympiades de la formation professionnelle et technique

Des compétitions provinciales ont eu lieu à Québec, en mai 2002. M. Carl Arsenault, élève en Service de la restauration à l'ITHQ, a remporté la médaille d'or dans la catégorie Service. En juin 2002, il récidivait en se méritant l'or à Vancouver lors des mêmes compétitions, sur la scène canadienne. Ces deux victoires lui assurent une participation au prochain Mondial des métiers qui aura lieu en Suisse, en 2003.

LES BOURSES

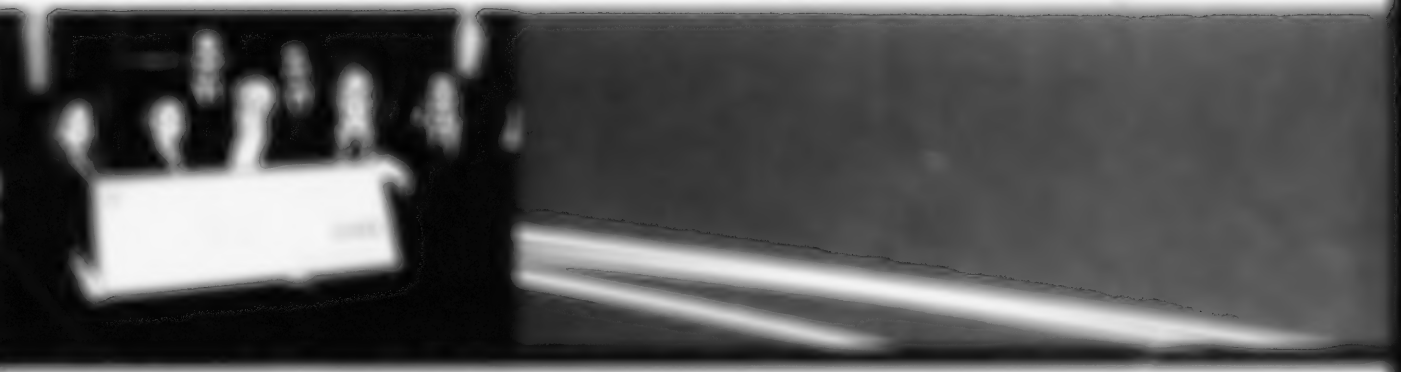
La cérémonie annuelle de remise des bourses aux élèves a eu lieu le 16 mai 2002 à l'occasion d'un dîner offert par l'Institut, au cours duquel les boursiers et leurs donateurs étaient à l'honneur. Chaque année, des bourses en argent ou sous forme de stages sont attribuées par des entreprises, associations, fondations et organismes, à des élèves de différents programmes de l'Institut. Cette année, les élèves se sont partagés 68 bourses d'une valeur de plus de 70 000 $.

M. Carl Arsenault, élève en Service de la restauration, médaillé d'or dans la catégorie Service.



Le groupe des boursiers 2001-2002

Les donateurs de l'Institut :



Une image de marque

THE

L'Institut peaufine son image

Bien que sa notoriété soit établie de longue date au Québec, l'image de marque de l'Institut a quelque peu subi les contrecoups du manque d'esthétique de l'immeuble qui l'abrite depuis 1976. Cette situation s'apprête cependant à être corrigée grâce à un investissement majeur du gouvernement du Québec. Voici les grandes lignes de ce dossier.

Requalification de l'immeuble abritant l'Institut

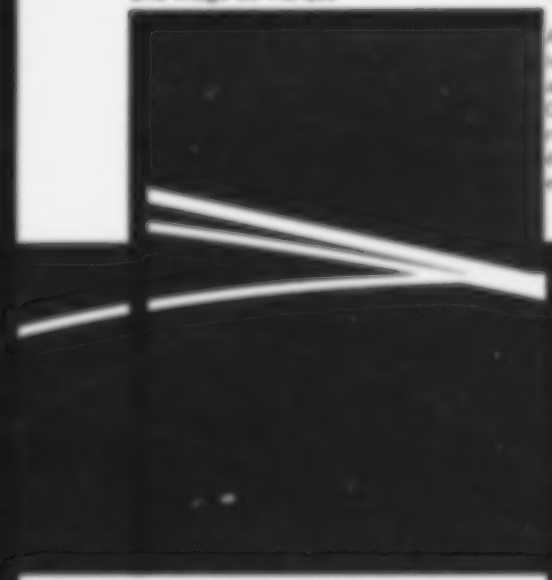
L'ITHQ est logé dans un bâtiment dont l'architecture a été maintes fois décriée et qui lui a valu le prix Citron d'architecture lors de sa construction. En plus d'enlaidir un quartier de la ville de Montréal dont la richesse architecturale et patrimoniale est reconnue et protégée, l'aspect du bâtiment ne rend pas justice à une organisation dont la réputation d'excellence dépasse les frontières du Québec.

De plus, construits au milieu des années 1970, ses installations et ses systèmes ont pour la plupart atteint la fin de leur vie utile. Aussi, afin de pouvoir continuer de réaliser sa mission éducative et d'offrir une formation de qualité, l'Institut se devait de procéder dans les meilleurs délais à la requalification de son immeuble, de ses infrastructures et de ses équipements. C'est dans cette optique que le ministre des Finances annonçait, dans son discours sur le budget 2000-2001, un investissement de 18 millions de dollars afin que l'Institut puisse réaliser les travaux requis.

Des discussions ont donc été entreprises avec la Société immobilière du Québec afin de conclure une entente définissant le rôle de chacun dans la gestion de ce projet. Des études complémentaires ont par ailleurs permis de mettre en évidence l'ampleur des travaux et chiffrer les coûts requis pour corriger les problèmes du bâtiment existant, allant même jusqu'à analyser différents scénarios de déménagement.

Rappelons que l'ITHQ avait évalué la possibilité de construire un édifice neuf au centre-ville de Montréal. Les études n'ont cependant pu permettre l'identification d'un site en particulier, chaque lieu comportant sa part d'inconvénients face aux critères définis (faciité et coûts d'acquisition, accessibilité, achalandage, etc.). Faute de trouver une localisation répondant aux attentes et aux besoins de l'Institut, cette option fut donc éliminée.

Une image de marque



Ayant obtenu la certitude que le projet de rénover l'édifice existant s'avérait la meilleure solution, le ministre d'État à l'Éducation et à l'Emploi annonçait, le 7 juin 2002, l'ajout d'un montant additionnel de 18 millions de dollars provenant du Plan d'accélération des investissements publics. Grâce à ce nouveau budget total de 36 millions de dollars, l'Institut pourra ainsi procéder à la réfection des façades de son immeuble, à la rénovation de ses infrastructures mécaniques et électriques, à la modernisation de ses espaces pédagogiques de même qu'à l'ajout de nouveaux espaces à vocation pédagogique en vue de répondre à ses besoins de formation toujours grandissants.

Deux avantages et une longueur d'avance

L'Institut possède deux puissants atouts qui rehaussent et soutiennent son image de qualité et d'avant-garde auprès de l'industrie et dans le milieu de l'éducation : le Centre de recherche appliquée et l'Hôtel de l'Institut.

Une cuisine expérimentale à la fine pointe de la technologie

Dans le cadre de sa mission de recherche, de développement et de service à l'industrie, le Centre de recherche appliquée représente l'Institut auprès des manufacturiers alimentaires, de la Table nationale de restauration, du Conseil des Industries Bioalimentaires de l'Île de Montréal ainsi que de comités sectoriels et de conseils d'administration. Il siège notamment à la table de rédaction et de mise en place des normes HAACP (Hazard Analysis of Critical Control Points) destinées à évaluer les dangers propres à la manipulation des aliments en vue d'établir des méthodes de contrôle préventif assurant la sécurité alimentaire. Le Centre de recherche appliquée est également engagé sur le plan social. En effet, son coordonnateur, M. Jean Beaudoin, a été nommé président du conseil d'administration de Cuisine Atout, un organisme communautaire œuvrant à l'insertion sociale et professionnelle de personnes défavorisées au moyen de l'alphabétisation et de l'enseignement de la cuisine.

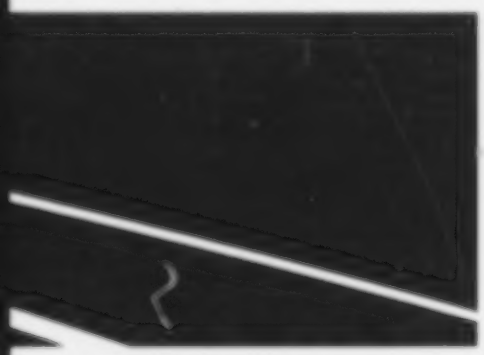
Durant l'année, le Centre de recherche appliquée a par ailleurs pris part à plusieurs événements dont le salon de l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants et celui de l'Association des restaurateurs du Québec, qui se sont déroulés respectivement à Montréal et à Saint-Hyacinthe. Il a de plus été l'hôte du Grand Prix canadien des produits nouveaux du Conseil canadien des distributeurs en alimentation, un concours visant à mettre en évidence les plus récents produits alimentaires de grande consommation qui se sont distingués par la qualité de leur présentation et leur goût. Il a en outre participé à la préparation et au déroulement de deux concours culinaires, soit le prix Relève Hydro-Québec et le concours *Le poulet, ma source d'inspiration*, organisé par la Fédération des producteurs de volailles du Québec. Enfin, il a collaboré à une formation en chocolaterie et desserts, donnée par un spécialiste français en collaboration avec la Maison Gourmet.

Sur le plan expérimental, le Centre de recherche appliquée a poursuivi sa collaboration avec les milieux scientifiques alimentaires tels le Centre de recherche et de développement sur les aliments de Saint-Hyacinthe, le Centre d'innovation technologique agroalimentaire et l'Université Laval. Dans le cadre du projet de rénovation de l'édifice abritant l'ITHQ, le Centre a de plus jeté les bases d'un laboratoire d'évaluation sensorielle de même que d'un laboratoire de chimie alimentaire.

Le Centre a également réalisé un mandat de recherche que lui avait confié le département de génétique de l'Hôpital Sainte-Justine. Après avoir développé une gamme d'aliments prêts à manger, propres à une nutrition spécialisée, et avoir mis au point un mode de fabrication industrielle rigoureusement contrôlé, il a complété le projet en faisant l'analyse en laboratoire de tous les produits de cette gamme. La mise en marché de ces produits constitue la prochaine étape de ce projet.

En plus d'avoir réalisé divers autres mandats, le Centre de recherche appliquée s'est positionné auprès d'une chaîne qui exploite des boutiques-restaurants dans le sud des États-Unis. Il a également participé au développement de la gamme des produits Érabeille qui sont maintenant vendus dans les épiceries fines du Québec.

Enfin, le Centre de recherche a reconduit les ententes qu'il avait conclues avec ses partenaires, soit Hydro-Québec, Garland, CINTECH AA et Innu-Science. Mentionnons en terminant que le Centre poursuit toujours ses efforts afin de se doter d'équipements d'analyse alimentaire à la fine pointe des nouvelles technologies.



Au centre de la photo, M. Sylvain Simard, ministre d'État à l'Éducation et à l'Emploi et ministre responsable de l'ITHQ, la directrice générale, M^me^ Lucille Daoust, et des élèves de l'Institut.

L'Hôtel de l'Institut : un établissement classé quatre étoiles

En plus d'être un lieu d'apprentissage privilégié pour les élèves, l'Hôtel de l'Institut s'avère également un établissement hôtelier de grande qualité, connu et apprécié pour son service et sa bonne table. En septembre 2001, la Corporation de l'industrie touristique du Québec confirmait d'ailleurs la classification quatre étoiles de l'Hôtel de l'Institut. **Le tableau 3** illustre le degré élevé de satisfaction de ses clients.

Perçu comme une vitrine du savoir-faire québécois, l'Hôtel de l'Institut a été sélectionné pour une troisième année consécutive afin de participer au volet Les Arts de la table du Festival Montréal en Lumière. Les activités réalisées par les élèves et les professeurs à la salle à manger Gérard-Delage, ont connu un véritable succès. Ainsi, par ces actions concertées de mise en marché et de promotion, l'ITHQ confirme son rôle de chef de file dans la promotion des éléments culturels distinctifs de la société québécoise, issus de son patrimoine alimentaire et de ses pratiques culinaires.

Tableau 3

Évaluation de la satisfaction de la clientèle de l'Hôtel de l'Institut					Total
Information et soutien aux événements					
Qualité du matériel de présentation des produits	1	4	30	37	72
Soutien et disponibilité du personnel des ventes	1	0	33	100	134
Qualité de la visite des installations	0	0	29	54	83
Clarté et précision du contrat	1	6	51	89	147
	3	10	143	280	436
	0,69 %	2,29 %	32,80 %	64,22 %	100,00 %
97,02 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de l'information et du soutien aux événements					
Accueil					
Efficacité des moyens d'orientation vers les salles	2	17	70	73	162
Courtoisie et professionnalisme du personnel	0	5	35	128	168
	2	22	105	201	330
	0,61 %	6,67 %	31,82 %	60,91 %	100,00 %
92,73 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de l'accueil					
Service					
Qualité des supports audiovisuels	5	8	35	42	90
Ponctualité des pauses-café	1	1	30	71	103
Insonorisation des salles	5	6	39	95	145
Qualité du service des repas	2	3	36	113	154
Rapidité du service	1	12	43	96	152
	14	30	183	417	644
	2,17 %	4,66 %	28,42 %	64,75 %	100,00 %
94,40 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité du service					
Nourriture et boissons					
Qualité des aliments et boissons servis	2	4	35	123	164
Portions	3	1	55	98	157
	5	5	90	221	321
	1,56 %	1,56 %	28,04 %	68,85 %	100,00 %
96,88 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de la nourriture et des boissons					
Hébergement					
Propreté des lieux	0	2	32	110	144
Propreté et état du matériel	0	0	30	98	137
Qualité de l'éclairage	2	8	33	78	119
Aménagement et décoration des chambres	4	7	33	51	95
	6	24	128	337	495
	1,21 %	4,85 %	25,86 %	68,08 %	100,00 %
93,94 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de l'hébergement					
Aménagement physique					
Disposition et mise en place des salles	1	6	44	114	165
Propreté des lieux (salles de réunion et toilettes)	1	4	40	121	166
Propreté et état du matériel (audiovisuel, vaisselle)	1	1	48	94	144
Qualité de l'éclairage	0	7	66	83	156
Aménagement et décoration des salles	2	16	62	58	138
	5	34	260	470	769
	0,65 %	4,42 %	33,81 %	61,12 %	100,00 %
94,70 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits des aménagements physiques disponibles					
Fréquence d'utilisation					
Fréquence d'utilisation par une même clientèle des services de banquet, réunions et autres activités de groupe	84	58	17		159
	52,83 %	36,48 %	10,69 %		100,00 %
47,17 % des répondants ont utilisé les services de l'Hôtel de l'Institut plus de deux fois					
52,83 % des répondants en sont à leur première visite à l'Hôtel de l'Institut					
Personnes intéressées à utiliser les services de l'Hôtel de l'Institut pour des événements futurs		157	2		159
		98,74 %	1,26 %		100,00 %

Statistiques compilées à partir de questionnaires remplis par des clients ayant séjourné à l'Hôtel de l'Institut ou ayant utilisé ses services de banquet au cours de l'année

Tableau 3

Évaluation de la satisfaction de la clientèle de l'Hôtel de l'Institut

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Total
Information et soutien aux événements					
Qualité du matériel de présentation des produits	1	4	30	37	72
Soutien et disponibilité du personnel des ventes	1	0	33	100	134
Qualité de la visite des installations	0	0	29	54	83
Clarté et précision du contrat	1	6	51	89	147
	3	10	143	280	436
	0,69 %	2,29 %	32,80 %	64,22 %	100,00 %

97,02 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de l'information et du soutien aux événements

Accueil					
Efficacité des moyens d'orientation vers les salles	2	17	70	73	162
Courtoisie et professionnalisme du personnel	0	5	35	128	168
	2	22	105	201	330
	0,61 %	6,67 %	31,82 %	60,91 %	100,00 %

92,73 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de l'accueil

Service					
Qualité des supports audiovisuels	5	8	35	42	90
Ponctualité des pauses-café	1	1	30	71	103
Insonorisation des salles	5	6	39	95	145
Qualité du service des repas	2	3	36	113	154
Rapidité du service	1	12	43	96	152
	14	30	183	417	644
	2,17 %	4,66 %	28,42 %	64,75 %	100,00 %

94,40 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité du service

Nourriture et boissons					
Qualité des aliments et boissons servis	2	4	35	123	164
Portions	3	1	55	98	157
	5	5	90	221	321
	1,56 %	1,56 %	28,04 %	68,85 %	100,00 %

96,88 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de la nourriture et des boissons

Hébergement					
Propreté des lieux	0	2	32	110	144
Propreté et état du matériel	0	9	30	98	137
Qualité de l'éclairage	2	6	33	78	119
Aménagement et décoration des chambres	4	7	33	51	95
	6	24	128	337	495
	1,21 %	4,85 %	25,86 %	68,08 %	100,00 %

93,94 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de l'hébergement

Aménagement physique					
Disposition et mise en place des salles	1	6	44	114	165
Propreté des lieux (salles de réunion et toilettes)	1	4	40	121	166
Propreté et état du matériel (audiovisuel, vaisselle)	1	1	48	94	144
Qualité de l'éclairage	0	7	66	83	156
Aménagement et décoration des salles	2	16	62	58	138
	5	34	260	470	769
	0,65 %	4,42 %	33,81 %	61,12 %	100,00 %

94,70 % des répondants sont satisfaits ou très satisfaits des aménagements physiques disponibles

Fréquence d'utilisation				
Fréquence d'utilisation par une même clientèle des services de banquet, réunions et autres activités de groupe	84	58	17	159
	52,83 %	36,48 %	10,69 %	100,00 %

47,17 % des répondants ont utilisé les services de l'Hôtel de l'Institut plus de deux fois

52,83 % des répondants en sont à leur première visite à l'Hôtel de l'Institut

	[illegible]	[illegible]	
Personnes intéressées à utiliser les services de l'Hôtel de l'Institut pour des événements futurs	157	2	159
	98,74 %	1,26 %	100,00 %

Statistiques compilées à partir de questionnaires remplis par des clients ayant séjourné à l'Hôtel de l'Institut ou ayant utilisé ses services de banquet au cours de l'année

L'ACCUEIL ET LA TENUE D'ÉVÉNEMENTS À L'INSTITUT

Foire internationale et gastronomique de Dijon

Le Québec était l'invité d'honneur lors de la 71e Foire internationale et gastronomique de Dijon, en novembre 2001. Pour souligner l'événement et le lien qui unit le Québec et la France, l'ITHQ, en collaboration avec la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec, recevait, le 3 octobre 2001, une délégation de journalistes et de chefs de la région de Bourgogne à qui fut servi un déjeuner mettant en valeur les produits régionaux du Québec. À cette occasion, les membres de la délégation bourguignonne ont conclu des ententes de collaboration avec les différents représentants du Québec à la Foire de Dijon, où quelque 70 pays étaient représentés.

Fondation de l'Association des maîtres d'hôtel du Canada

C'est dans les locaux de l'Institut que l'Association des maîtres d'hôtel du Canada était officiellement lancée, le 29 octobre 2001. Affiliée à l'Union internationale des Maîtres d'hôtel, cette association a pour mission de regrouper les maîtres d'hôtel à l'échelle canadienne en vue de promouvoir et de valoriser cette profession, en étroite collaboration avec l'industrie touristique. Parmi ses objectifs figurent la mise en œuvre de programmes de formation et d'adaptation de la main-d'œuvre et l'établissement d'une structure de certification de ses membres. Son siège social est situé à l'Hôtel de l'Institut, qui est également l'un de ses membres fondateurs. Ajoutons qu'en juillet 2002, l'Association comptait déjà quatre-vingt-cinq membres.

Fondation de l'Association des maîtres d'hôtel du Canada. De gauche à droite : M. Guy Lelièvre, maître d'hôtel, Auberge L'Eau à la Bouche; M. Marc Carbonneau, maître d'hôtel, Palais des congrès de Montréal.; M. Benoit Sirard, maître d'hôtel, Hilton Lac Leamy, Casino de Hull; Mme Marie-Josée Denis, directrice de la restauration, Hôtel de l'Institut; M. Nourredine El Hadri, maître d'hôtel, Hilton Bonaventure et président de l'Association des maîtres d'hôtel du Canada; Mme Chantal Lapierre, maître d'hôtel, Delta Centre-ville; M.François Boissy, directeur de la restauration, Sheraton Montréal; M. Kamal El Hamdi, maître d'hôtel.

Visite du chef français Jacques Pourcel

À l'automne 2001, l'Institut recevait la visite d'une sommité internationale en matière de gastronomie, M. Jacques Pourcel, chef propriétaire du restaurant Jardin des Sens à Montpellier, classé trois macarons par le Guide Michelin. À cette occasion, les élèves de Cuisine d'établissement et de Formation supérieure en cuisine ont eu la chance d'assister à deux démonstrations culinaires données par le chef Pourcel en présence de leurs professeurs et de quelques journalistes de la presse gastronomique.

Festival Montréal en Lumière

Pour une troisième année consécutive, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec s'est associé au Festival Montréal en Lumière pour participer au volet Les Arts de la table SAQ. La programmation d'activités de l'Institut offrait au grand public et aux professionnels de la cuisine des ateliers de démonstration et de dégustation, des conférences et des dîners exceptionnels. Par exemple :

- la salle à manger Gérard-Delage a été l'hôte du réputé chef bourguignon Jean-Paul Thibert, qui allait manier de façon originale la cuisine régionale du Québec et la cuisine française;
- l'événement Slow Food a pris la forme d'un séminaire sur les fromages fermiers du Québec et d'ailleurs, au cours duquel ont été présentés des fromages de l'Arche du Goût par M. Piero Sardo, cofondateur du mouvement Slow Food et auteur des livres *Fromages d'Europe* et *Fromages d'Italie*. Une dégustation de fromages fermiers du Québec en présence de trois producteurs québécois a également eu lieu dans le cadre de cet événement;
- M. Éric Bertrand, chef de l'Auberge des 3 Canards et lauréat du prix Renaud-Cyr 2000, proposait une semaine de saveurs issues du terroir de Charlevoix;
- un dîner gastronomique de six services, présidé par M. Régis Bulot, président international des Relais et Châteaux, a été préparé par les chefs des trois Relais gourmands canadiens : Mme Anne Desjardins, de l'Auberge l'Eau à la Bouche à Sainte-Adèle, M. Alain Labrie, de l'Auberge Hatley, à North Hatley, et M. Robert Feenie, du restaurant Lumière à Vancouver. Les fonds recueillis lors de ce dîner ont servi à financer des bourses d'études destinées aux diplômés de l'ITHQ en sommellerie et en service de la restauration.

De gauche à droite : M. Jean-Bernard Lambert, professeur à l'ITHQ, M. Patrick Raimond, éditeur du magazine Flaveurs, M. Jacques Pourcel, chef propriétaire du Jardin des Sens à Montpellier (France), M. Thierry Bara, chef du restaurant Chorus à Montréal, M. Thierry Aix, assistant de M. Pourcel.

De gauche à droite : Mme Lucille Daoust, directrice générale de l'Institut, M. Michel Labrecque, président du Festival Montréal en Lumière, M. Jean-Paul Thibert, chef invité, MM. Jean-Bernard Lambert et Philippe Nittayn, professeurs de cuisine à l'Institut.

Soirée Slow Food

Slow Food est un mouvement international qui vise à promouvoir le goût et le plaisir des sens, à maintenir des traditions gastronomiques de qualité, à encourager les producteurs artisanaux et à préserver la biodiversité. Le mouvement Slow Food Québec, en collaboration avec l'ITHQ, organisait, en avril 2002, un dîner-conférence ayant pour thème *Les sources de l'alimentation des Québécois*. À cette occasion, l'auteure et spécialiste de l'histoire du Québec, M^me^ Hélène-Andrée Bizier, a entretenu les convives des influences françaises, amérindiennes et britanniques ayant marqué le développement de la cuisine québécoise au cours des derniers siècles. Le menu du dîner qui a suivi cette conférence a été élaboré à partir des aliments de base du patrimoine culinaire québécois, tels que la pomme, le maïs, le saumon, le cerf et la morue.

Le Printemps des cidres de la Montérégie

Au cours des mois de mars et d'avril 2002, l'Institut s'associait à Tourisme Montérégie et au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec afin de promouvoir l'événement Le Printemps des cidres de la Montérégie. Pour l'occasion, onze élèves du programme Formation supérieure en cuisine, sous la supervision du professeur Jean-Bernard Lambert, prenaient part à un concours de recettes élaborées à partir de cidres artisanaux provenant de sept cidreries de cette région. Le dévoilement des gagnants a eu lieu le 19 mars 2002 à l'hôtel de l'Institut, lors d'une conférence de presse suivie d'un dîner dont l'entrée, le plat principal et le dessert étaient constitués des plats primés dans chaque catégorie. Un montant de 1 000 $ a été remis sous forme de bourses aux élèves participants afin de défrayer une partie des coûts de leur stage de perfectionnement en France. Enfin, les onze plats présentés lors du concours ont figuré au menu de la salle à manger Gérard Delage au cours du mois suivant la compétition.

À l'avant-plan : M^me^ Anne Decandia, chef propriétaire, Auberge L'Eau à la Bouche de Sainte-Anne. De gauche à droite : M. Alain Labrie, chef à l'Auberge Hatley; M. Yves Petit, professeur et chef pâtissier à l'Institut; M. Régis Bulot, président de la chaîne Relais et Châteaux International; M. Michel Lemieux, président du Festival Montréal en Lumière; M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ; M. Robert Feenie, chef au restaurant Lumière de Vancouver.

De gauche à droite : M. Jean-Bernard Lambert, professeur au programme Formation supérieure en cuisine, accompagné des élèves de l'Institut récompensés des Coqs d'or : Guillaume Lapointe, catégorie Entrée; François Harbec, catégorie Dessert; Guy Lapointe, catégorie Plat principal.

Les relations avec les médias

L'ITHQ entretient avec la presse écrite et électronique des relations régulières et soutenues. En effet, au cours de l'exercice 2001-2002, la Direction des relations publiques et des affaires internationales a diffusé sur le fil de presse 33 communiqués informant les médias de ses activités dans le domaine de l'éducation, de la gastronomie et de la culture, et soulignant le succès de ses élèves et de ses professeurs tant à l'échelle nationale qu'internationale. En ce qui a trait à la presse écrite, l'Institut a obtenu une excellente couverture médiatique en faisant l'objet de 118 articles parus dans les journaux et quotidiens du Québec et de 100 articles de magazines spécialisés. On dénombre également 9 recettes originales publiées dans la presse spécialisée. Concernant la couverture télévisuelle, l'ITHQ a maintenu sa collaboration avec la Société Radio-Canada en vue d'offrir des capsules d'information culinaire dans le cadre de l'émission *C'est simple comme bonjour*, pour un total de 36 chroniques entre les mois de septembre 2001 et juin 2002. Enfin, l'Institut a participé à une dizaine d'émissions de télévision diffusées sur les ondes de TVA-Québec, TQS et TVA, et ce, à titre de consultant ou source de référence dans ses domaines d'expertise.

Banc d'essai des Laurentides

En association avec la Table de concertation agroalimentaire des Laurentides et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, l'Institut réalisait, en avril 2002, le quatrième banc d'essai des produits régionaux des Laurentides. Sous la coordination de M. Philippe Mésayer, professeur à l'ITHQ, des élèves sortants du programme de cuisine d'établissement étaient jumelés à des chefs de cuisine montréalais et à des producteurs des Laurentides afin de mettre en valeur de façon originale des produits alimentaires laurentiens. Les aliments de haute qualité utilisés lors de cette expérience culinaire étaient pour la plupart de nouveaux produits issus de la recherche et de l'expérience de producteurs passionnés et innovateurs : cerf rouge, agneau et bison, plantes indigènes, légumes exotiques, fleurs comestibles, boissons alcoolisées artisanales, marinades, gelées, confitures, miel et sirop d'érable.

Gastronomie québécoise à base de produits du terroir des Laurentides [illegible]

Les relations avec les médias

Dans l'ombre des caméras

L'édition

L'ITHQ parti que depuis plusieurs années à l'édition d'ouvrages liés aux arts de la table, incluant des livres de recettes destinés au grand public et des ouvrages techniques à l'intention des établissements d'enseignement hôtelier. Le savoir-faire de l'Institut et l'expertise de son personnel enseignant peuvent ainsi rayonner à l'échelle du Québec et contribuer de ce fait à la qualité des plats qu'on y sert autant qu'à celle de la prestation du service en restauration. En cours d'année, l'ITHQ a participé à la publication de deux volumes rédigés par deux de ses professeurs.

Gibier à poil et à plume, Les Éditions de l'Homme

Le 11 février 2002, M. Jean-Paul Grappe, chef et professeur de cuisine à l'Institut depuis 1984, lançait son deuxième livre intitulé *Gibier à poil et à plume*. Originaire de la Bourgogne, en France, et cuisinier depuis 1956, M. Grappe possède une vaste expérience dans les domaines de la cuisine et de l'enseignement et est reconnu à ce titre comme l'un des chefs les plus respectés du Québec. Bien plus qu'un simple livre de recettes, cet ouvrage abondamment illustré présente de façon inédite un éventail de recettes de gibier et contient de plus une foule de renseignements sur les genres de gibier, les petits fruits et les plantes sauvages que l'on retrouve dans nos forêts.

Les techniques du service en restauration, 2e édition, Éditions Chenelière McGraw-Hill

L'auteur, M. Jean-Marc Barreyre, professeur à l'ITHQ depuis 24 ans, faisait paraître le 6 mai dernier cette nouvelle édition actualisant la version originale de son ouvrage publié en 1993. Afin de rendre compte de l'évolution du service qui a subi les changements culturels de notre époque postmoderne, cet ouvrage didactique s'adresse aux élèves de l'enseignement secondaire et collégial inscrits dans des programmes de cuisine professionnelle ou de service de restauration, ainsi qu'aux étudiants universitaires de gestion hôtelière et touristique.

Dans l'ordre habituel : M. Pierre Bourdon, auteur des Éditions de l'Homme, M. Jean-Paul Grappe, chef, professeur de cuisine et auteur du livre, M. Paul Cliche, directeur des relations publiques et des affaires internationales, Mme Lucille Daoust, directrice générale.

Au centre, on trouve l'auteur de la 2e édition des Techniques de service en restauration, M. Jean-Marc Barreyre, professeur en service de la restauration, entouré de la directrice générale de l'Institut, Mme Lucille Daoust, et du président des éditions Chenelière McGraw-Hill, M. Michel de la Chenelière.

Un cédérom promotionnel et un site Web renouvelé

Dans le cadre de ses efforts de promotion auprès de ses clientèles cibles, l'ITHQ a entrepris, au cours de la récente année, la conception de la deuxième génération de son site Internet de même qu'il a complété la réalisation d'un cédérom promotionnel. Faisant suite à une analyse de ses besoins actuels et futurs et s'inscrivant dans un plan de développement structuré, l'ITHQ a en effet remanié l'ergonomie et la facture visuelle de son site afin de faciliter la navigation et projeter une image davantage contemporaine de l'Institut. Pour sa part, le cédérom promotionnel aura comme fonction d'agir comme support au positionnement de l'ITHQ auprès des dirigeants d'organismes en incitant ces derniers à visiter son site Internet pour obtenir plus d'information.

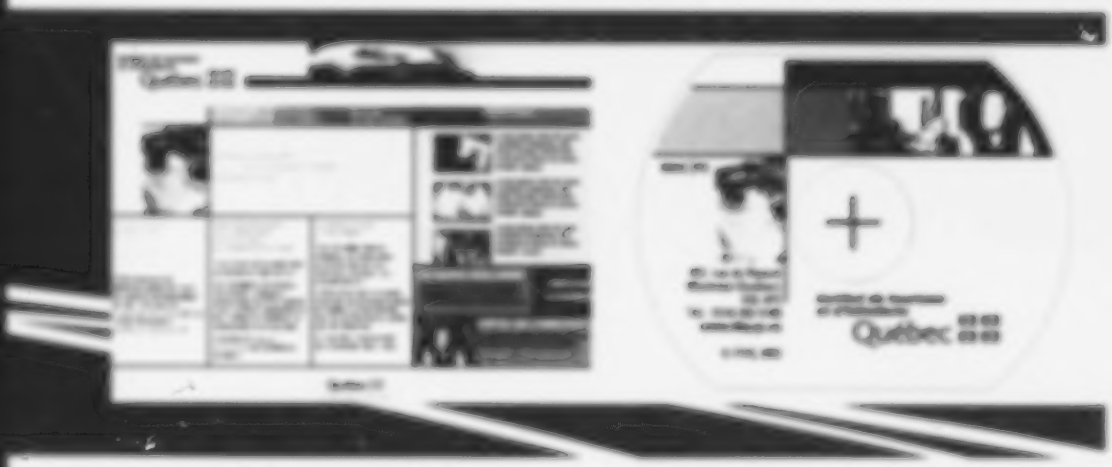
L'INFORMATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

L'image de marque de l'Institut est également véhiculée à travers ses activités d'information scolaire et professionnelle, de même que lors de la visite de ses locaux par des candidats potentiels et autres visiteurs intéressés par ses programmes.

Au cours de l'année, l'Institut a accueilli 895 visiteurs de même que des délégations de divers pays tels que la France, la Côte d'Ivoire, Cuba, le Maroc, la Guinée-Équatoriale, la Tunisie et le Mexique.

En plus de participer à 19 journées carrières organisées par divers établissements scolaires du Québec, l'Institut était présent au Salon du Service régional d'admission du Montréal Métropolitain et au Salon Éducation-Formation qui se tenait à Montréal.

Enfin, pour une deuxième année, 45 représentants de maisons d'enseignement du Québec, orienteurs ou responsables de l'information scolaire et professionnelle, ont été accueillis au cours de trois séances d'information tenues à l'ITHQ.



Page d'accueil de la deuxième génération du site Internet de l'ITHQ

Visuel du cédérom promotionnel

L'optimisation des ressources humaines et financières

Dans la foulée de son développement pédagogique et administratif, l'Institut a poursuivi, au cours du récent exercice, ses efforts d'optimisation de ses ressources humaines, matérielles et financières.

Les ressources humaines : le moteur de l'organisation

Le Service des ressources humaines a le mandat d'assurer la gestion efficace du personnel de l'Institut et de favoriser un climat de travail harmonieux.

En plus d'effectuer les travaux reliés à l'administration des conditions de travail du personnel, le Service des ressources humaines réalise les activités de dotation de même que les projets de développement de son personnel, et administre un programme d'aide aux employés.

Au chapitre de la dotation, la signature de la convention collective de travail des professeurs a, cette année, amené l'Institut à tenir près de 40 concours réservés permettant aux professeurs inscrits sur la liste de priorité d'accéder à des emplois réguliers ou occasionnels. De plus, 5 concours de recrutement, auxquels se sont inscrits 966 candidats, ont été tenus afin d'émettre des listes de déclaration d'aptitudes permettant de combler des emplois au cours des prochaines années. Par ailleurs, concernant le recrutement réalisé au cours de l'année 2001-2002, 13,2 % du personnel temporaire embauché appartenait aux groupes cibles définis par le gouvernement, soit les femmes, les jeunes, les minorités visibles et les personnes à mobilité restreinte.

Tableau 4

Effectif 2001 - 2002 [1]			Effectif total
Hors cadre			
Cadres			
Professionnels			
Professeurs			
Fonctionnaires et ouvriers			
Total	**147**	**86**	**233**

1) L'effectif autorisé par le Conseil du trésor est de 244 (équivalent temps complet) dont 160 postes réguliers. Il s'agit du nombre maximal d'emplois à temps plein pouvant être pourvus au cours d'un exercice financier. Le présent tableau représente la situation au cours de l'année scolaire 2001-2002.

Au cours des prochaines années, plusieurs employés de l'Institut seront admissibles à la retraite. Aussi, dans le but de faciliter cette transition, l'Institut favorise-t-il annuellement la participation de ses futurs retraités à des cours de préparation à la retraite.

Enfin, sur un tout autre plan, l'ITHQ a poursuivi cette année les travaux de réingénierie de certaines de ses unités administratives en analysant les tâches qui y sont effectuées et en procédant à la révision des processus de travail. L'Hôtel de l'Institut en est un exemple. L'amélioration de ses outils de gestion ainsi que la mise à jour de ses méthodes de travail se sont poursuivies dans le but d'assurer l'optimisation des ressources disponibles. Le **tableau 5** témoigne de l'évolution des résultats de l'Hôtel de l'Institut dont les revenus et le taux d'occupation sont en hausse.

Tableau 5

Évolution des résultats de l'Hôtel de l'Institut			2001-2002
Revenus			
Hébergement			
Restauration et autres			
Total des revenus	**2 608 446 $**	**2 666 974 $**	**2 875 341 $**
Dépenses			
Hébergement			
Restauration et autres			
Total des dépenses	**2 441 097 $**	**2 554 195 $**	**2 664 997 $**
Bénéfice	**167 349 $**	**112 779 $**	**210 344 $**

Évolution des indicateurs			2001-2002
Taux d'occupation			
Tarif moyen par chambre louée			
REVPAR (1)			
Total REVPAR (2)	**170,09 $**	**173,97 $**	**187,50 $**

(1) Revenu par chambre disponible
(2) Revenu total par chambre disponible

Les ressources informationnelles

Le Service des ressources informationnelles a pour mission d'assurer la gestion de l'ensemble des activités informatiques en soutien à la pédagogie et à l'administration. À cette fin, il assure le bon fonctionnement des systèmes et répond aux diverses demandes de service des usagers.

L'année 2001-2002 a été marquée par l'amélioration de la puissance des serveurs en vue d'assurer davantage de fiabilité au courrier électronique. De plus, près de 20 % du parc informatique a été renouvelé et le service a procédé à plusieurs mises à jour des logiciels d'applications pédagogique et bureautique. Il a également apporté de nombreuses améliorations au système de cartes à puce afin d'en augmenter la performance.

Par ailleurs, l'Institut a mis en place de nouvelles mesures destinées à améliorer la sécurité des systèmes de même que celle entourant l'information numérique. Ainsi, à l'aide d'un serveur Web dédié, il a sécurisé son site Internet afin de le préserver d'intrusions externes. Une nouvelle façon d'accéder à l'intranet gouvernemental a en outre été implantée.

Répondant à un besoin particulier, le Service des ressources informationnelles a également réalisé une analyse de besoins en vue de renouveler les systèmes de gestion informatisés du secteur de l'approvisionnement aux Services alimentaires. Cette étude constitue un préalable à l'implantation du système gouvernemental de gestion intégrée des ressources, connu sous le nom de GIRES.

Enfin, l'Institut a achevé de dresser l'inventaire de ses systèmes actuels en vue de la réalisation d'un plan directeur relatif au renouvellement de son parc informatique.

Le développement informatique au Registrariat

L'équipe du Registrariat a réalisé la migration de son environnement informatique, de COBA DOS vers COBA Windows. Ce système d'information appliqué à la gestion pédagogique permet d'assurer le suivi et de conserver le dossier scolaire de chaque élève en plus d'effectuer l'ensemble des transmissions requises auprès du ministère de l'Éducation aux fins de sanction d'études. Les employés du service ont reçu la formation nécessaire afin de maîtriser ce nouvel environnement informatique.

La gestion administrative

L'année 2001-2002 a été marquée par la relance du projet de requalification

- de coordonner les différents comités de soutien mis en place dans le but de faciliter la réalisation du projet.

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels

Outre sa participation à des séances d'information et à des activités de formation, et conformément à son plan d'action sur la protection des renseignements personnels, l'Institut a procédé au cours de l'année 2001-2002, à l'identification de zones à risque dans ses systèmes et ses dossiers. Des mesures visant à sécuriser l'accès aux divers supports et outils de gestion susceptibles de contenir des renseignements personnels, ont par la suite été adoptées.

Annexes

a.

Admissions aux ordres d'enseignement collégial et secondaire	1999-2000		2000-2001		2001-2002	
	Reçues	Acceptées	Reçues	Acceptées	Reçues	Acceptées[1]
Enseignement collégial						
(admissions à l'automne)						
Techniques de gestion hôtelière	372	86	333	90	299	91
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration	160	86	167	94	162	85
Techniques de tourisme	308	94	296	93	266	92
	840	**266**	**796**	**277**	727	268
Enseignement secondaire						
(admissions à l'automne)						
Cuisine d'établissement	310	81	267	75	245	84
Service de la restauration	100	42	92	51	79	42
Pâtisserie	67	46	73	38	65	42
Formation supérieure en cuisine	36	20	41	17	26	20
	513	**189**	**473**	**181**	415	188
Enseignement secondaire						
(admissions à l'hiver)						
Cuisine d'établissement	152	77	158	76	120	75
Service de la restauration	45	35	54	43	30	22
Pâtisserie	46	40	35	19	31	20
Sommellerie	37	22	28	22	26	21
	280	**174**	**275**	**160**	207	138
Total	**1 633**	**629**	**1 544**	**618**	1 349	594

(1) Parmi les candidatures refusées, certaines ne répondaient pas aux exigences d'admission telles que définies par le ministère de l'Éducation.

de l'immeuble qui avait été mis en veilleuse pendant une partie de l'année afin de permettre l'examen de divers scénarios à la demande du ministre de l'Éducation.

Le projet de requalification étant maintenant approuvé, un comité directeur a été mis sur pied afin d'assurer les liens et une cohésion entre les activités de construction et les opérations courantes de l'institut. Ce comité directeur a notamment pour fonctions :

- d'approuver le calendrier des travaux dans le respect des activités pédagogiques, administratives et publiques de l'institut;
- de prendre les décisions relatives au choix des équipements et à l'aménagement des locaux.

L'optimisation des ressources humaines et financières

Annexes

Inscriptions aux différents ordres d'enseignement et à la formation continue[1]

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Été 2001	Aut. 2001	Hiver 2002
[illegible]									
Cuisine actualisée		17	n.d.		18	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cuisine d'établissement		186	179		170	163	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Pâtisserie		91	85		91	89	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Service de la restauration		52	57		50	60	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Sommellerie		n.d.	18		n.d.	18	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants	12	n.d.	n.d.	11	n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total	**12**	**346**	**339**	**11**	**332**	**310**	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]									
Techniques de gestion hôtelière (DEC)		180	182		171	193	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)		170	147		147	147	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Techniques de tourisme (DEC)		166	159		175	156	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC)		n.d.	13		n.d.	12	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Gestion des services d'accueil et de la conciergerie (AEC)		n.d.	n.d.		n.d.	9	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total		**516**	**488**		**498**	**470**	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]									
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie – concentration Gestion hôtelière et de restauration	21	116	136	21	156	153	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total	**21**	**116**	**136**	**21**	**156**	**153**	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Formation continue									
[illegible]									
Cuisine professionnelle		63	60		76	53	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Apprenti boulanger		n.d.	6		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Service de restaurant		9	n.d.		25	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Service de restaurant et sommellerie		n.d.	n.d.		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Guide accompagnateur		n.d.	n.d.		23	24	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Guide touristique		29	29		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cocher	16	n.d.	16		n.d.	21	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cuisine professionnelle et actualisée		n.d.	n.d.		18	18	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Sommelier-conseil		n.d.	n.d.		5	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Travaux en confiserie et produits de l'érable		n.d.	n.d.		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Confection et décor en chocolat et confiserie		n.d.	n.d.		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total	**16**	**120**	**108**		**142**	**118**	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]									
Cuisine pour traiteur		n.d.	10		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Décor en pâtisserie		n.d.	11		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Service de bar		17	17		17	26	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total		**17**	**38**		**17**	**26**	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		289	267		402	371	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total		**289**	**267**		**402**	**371**	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		654	1 227		515	500	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		59	240		n.d.	n.d.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]		n.d.	n.d.		140	139	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total		**713**	**1 467**		**655**	**639**	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

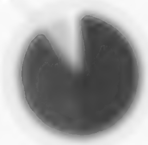
Nombre de diplômés par programme

					2001-2002 Diplômes [illegible]	2001-2002 Diplômes ITHQ
[illegible]						
Cuisine d'établissement	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cuisine d'établissement – option [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Formation supérieure en cuisine	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cuisine actualisée	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Pâtisserie	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Service de la restauration	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Sommellerie	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]						
Techniques de gestion hôtelière (DEC)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Techniques de tourisme (DEC)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Total	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]						
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration [illegible]	[illegible]		[illegible]		[illegible]	

[illegible]

Provenance des élèves des ordres secondaire et collégial

2001-2002



[illegible]

Rapport de la direction

Rapport du vérificateur

[illegible]

Revenus et dépenses de l'exercice terminé le 30 juin 2002

	2002	2001
Revenus		
Subvention du gouvernement du Québec (note 4)	[illegible]	[illegible]
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	[illegible]	[illegible]
Enseignement régulier	[illegible]	[illegible]
Restauration	[illegible]	[illegible]
Hébergement	[illegible]	[illegible]
Intérêts sur placements	[illegible]	[illegible]
Services professionnels	[illegible]	[illegible]
Autres revenus	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
Dépenses		
Traitements et avantages sociaux	[illegible]	[illegible]
Fournitures pédagogiques et administratives	[illegible]	[illegible]
Entretien, réparations et services publics	[illegible]	[illegible]
Services auxiliaires	[illegible]	[illegible]
Frais financiers	[illegible]	[illegible]
Taxes foncières et autres	[illegible]	[illegible]
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	[illegible]	[illegible]
Communications et déplacements	[illegible]	[illegible]
Autres frais administratifs	[illegible]	[illegible]
Amortissement des immobilisations	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
Excédent des revenus sur les dépenses	[illegible]	[illegible]

Excédent de l'exercice terminé le 30 juin 2002

	2002	2001
Excédent au début		
Solde déjà établi	[illegible]	[illegible]
Redressement (note 3)	[illegible]	[illegible]
Solde redressé	[illegible]	[illegible]
Subvention du gouvernement du Québec pour obligation découlant des congés de maladie et des vacances		[illegible]
Excédent des revenus sur les dépenses	[illegible]	[illegible]
Excédent à la fin	[illegible]	[illegible]

Bilan au 30 juin 20XX

	20XX	
ACTIF		
À court terme		
Encaisse	287 511 $	245 060 $
Placements temporaires (note 5)	6 481 587	2 879 429
Débiteurs et intérêts courus (note 6)	503 171	529 084
Stocks (note 7)	267 443	273 608
Frais payés d'avance	649 531	671 457
	8 189 243	4 598 638
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec		
- Congés de maladie et vacances		1 240 425
- Autres	281 129	1 203 412
	8 470 372	6 294 687
Placements de portefeuille, au coût (note 8)	1 284 083	-
Immobilisations (note 9)	10 026 849	11 045 453
	19 121 302 $	17 340 140 $
PASSIF		
À court terme		
Créditeurs et frais courus	2 442 295 $	4 454 467 $
Subventions perçues d'avance (note 4)	5 849 356	528 341
	8 291 651	4 982 808
Apports reportés (note 10)	8 201 659	10 125 892
Provision pour congés de maladie	1 283 900	1 110 717
	18 777 211	16 220 437
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	651 727	651 727
Excédent	692 364	468 446
	1 344 091	1 119 173
	20 121 302 $	17 340 610 $

POUR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Richard Payette
Président du conseil d'administration

Robert Gagnon
Vice-président du conseil d'administration
et président du comité de vérification

Revenus et dépenses de l'exercice terminé le 30 juin 2002

	2002	
Subvention du gouvernement du Québec (note 4)	15 851 587 $	16 068 102 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	486 127	436 010
Enseignement régulier	354 587	373 337
Restauration	1 869 745	1 721 883
Hébergement	1 336 738	1 276 087
Intérêts sur placements	180 560	347 917
Services professionnels	1 179 275	930 220
Autres revenus	440 149	504 640
	21 694 766	21 658 208
Traitements et avantages sociaux	12 161 241	12 248 185
Fournitures pédagogiques et administratives	2 226 475	2 259 002
Entretien, réparations et services publics	1 177 529	1 318 250
Services auxiliaires	1 356 908	1 240 644
Frais financiers	48 733	259 263
Taxes foncières et autres	1 041 908	975 184
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	1 608 046	1 439 407
Communications et déplacements	482 369	319 337
Autres frais administratifs	178 453	161 771
Amortissement des immobilisations	1 177 490	1 311 411
	21 468 848	21 730 314
Excédent des revenus sur les dépenses	225 918 $	(72 106) $

Excédent de l'exercice terminé le 30 juin 2002

	2002	
Solde déjà établi	1 180 092 $	15 524 $
Remboursement (note 3)	(713 646)	(701 116)
Solde redressé	466 446	(685 492)
Subvention du gouvernement du Québec pour obligation découlant des congés de maladie et des vacances	-	1 224 044
Excédent des revenus sur les dépenses	225 918	(72 106)
Excédent à la fin	692 364 $	466 446 $

Bilan au 30 juin 2002

	2002	
Encaisse	207 511 $	246 088 $
Placements temporaires (note 5)	6 481 581	2 079 429
Débiteurs et intérêts courus (note 6)	923 171	529 084
Stocks (note 7)	267 443	273 608
Frais payés d'avance	649 531	671 957
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec		
- Congés de maladie et vacances	-	1 290 429
- Autres	281 423	1 203 412
	8 810 360	6 294 007
Placements de portefeuille, au coût (note 8)	1 284 093	-
Immobilisations (note 9)	10 026 849	11 048 603
	20 121 302 $	17 342 610 $
Créditeurs et frais courus	2 442 286 $	4 454 487 $
Subventions perçues d'avance (note 4)	5 849 366	528 341
	8 291 652	4 982 828
Apports reportés (note 10)	9 201 659	10 125 892
Provision pour congés de maladie	1 283 900	1 115 717
	18 777 211	16 224 437
Apport du gouvernement du Québec	651 727	651 727
Excédent	692 364	466 446
	1 344 091	1 118 173
	20 121 302 $	17 342 610 $

POUR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Richard Payette
Président du conseil d'administration

Robert Gagnon
Vice-président du conseil d'administration
et président du comité de vérification

Flux de trésorerie de l'exercice terminé le 30 juin 2002

	2002	
Activités d'exploitation		
Excédent des revenus sur les dépenses	225 918 $	(72 106) $
Ajustements pour:		
- Amortissement des immobilisations	1 177 490	1 311 411
- Amortissement des apports reportés	(1 006 659)	(1 149 428)
- Amortissement des primes à l'achat de placements	1 061	33 183
- Amortissement des frais reportés	-	5 562
- Variation de la provision pour congés de maladie	168 183	58 278
	565 993	186 900
- Subvention du gouvernement du Québec pour obligations découlant des congés de maladie et vacances	-	1 224 044
	565 993	1 410 944
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation :		
- (Augmentation) diminution des débiteurs et intérêts courus	(394 087)	185 772
- Diminution des stocks	6 165	40 579
- Diminution (augmentation) des frais payés d'avance	22 426	(44 330)
- Variation des subventions à recevoir et/ou perçues d'avance du gouvernement du Québec	7 533 743	(537 891)
- Diminution des créditeurs et frais courus	(2 012 201)	(871 834)
- Augmentation des apports reportés	82 426	588 546
	5 238 472	(639 188)
Flux de trésorerie provenant des activités d'exploitation	5 804 465	771 756
Activités d'investissement		
Produit de disposition de placements à long terme	-	2 898 664
Acquisition d'immobilisations	(160 043)	(734 976)
Acquisition de placements à long terme	(1 285 154)	-
Produit de disposition d'immobilisations	4 307	-
Flux de trésorerie provenant des (utilisés pour) activités d'investissement	(1 440 890)	2 163 688
Activités de financement		
Remboursement de la dette à long terme	-	(2 698 000)
Flux de trésorerie provenant des (utilisés pour) activités de financement	-	(2 698 000)
Augmentation des espèces et quasi-espèces	4 363 575	237 444
Espèces et quasi-espèces au début	2 325 517	2 088 073
Espèces et quasi-espèces à la fin (note 13)	6 689 092 $	2 325 517 $

Flux de trésorerie de l'exercice terminé le 30 juin 2002

	2002	2001
Activités d'exploitation		
Excédent des revenus sur les dépenses	225 918 $	(72 106) $
Ajustements pour:		
- Amortissement des immobilisations	1 177 490	1 311 411
- Amortissement des apports reportés	(1 006 659)	(1 149 428)
- Amortissement des primes à l'achat de placements	1 061	33 183
- Amortissement des frais reportés	-	5 562
- Variation de la provision pour congés de maladie	168 183	58 278
	565 993	186 900
- Subvention du gouvernement du Québec pour obligations découlant des congés de maladie et vacances	-	1 224 044
	565 993	1 410 944
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation :		
- (Augmentation) diminution des débiteurs et intérêts courus	(394 087)	185 772
- Diminution des stocks	6 165	40 579
- Diminution (augmentation) des frais payés d'avance	22 426	(44 360)
- Variation des subventions à recevoir et/ou perçues d'avance du gouvernement du Québec	7 533 743	(537 891)
- Diminution des créditeurs et frais courus	(2 012 201)	(871 834)
- Augmentation des apports reportés	82 426	588 546
	5 238 472	(639 188)
Flux de trésorerie provenant des activités d'exploitation	5 804 465	771 756
Activités d'investissement		
Produit de disposition de placements à long terme	-	2 898 664
Acquisition d'immobilisations	(160 043)	(734 976)
Acquisition de placements à long terme	(1 285 154)	-
Produit de disposition d'immobilisations	4 307	-
Flux de trésorerie provenant des (utilisés pour) activités d'investissement	(1 440 890)	2 163 688
Activités de financement		
Remboursement de la dette à long terme	-	(2 698 000)
Flux de trésorerie provenant des (utilisés pour) activités de financement	-	(2 698 000)
Augmentation des espèces et quasi-espèces	4 363 575	237 444
Espèces et quasi-espèces au début	2 325 517	2 088 073
Espèces et quasi-espèces à la fin (note 13)	6 689 092 $	2 325 517 $

Notes complémentaires
30 juin 2002

1. CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

En vertu de sa loi constitutive, l'Institut est un mandataire de l'État et n'est pas assujetti aux impôts sur le revenu.

2. CONVENTIONS COMPTABLES

Les états financiers de l'Institut ont été préparés par la direction selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Ces états comprennent des montants fondés sur les meilleurs jugements et estimations.

Stocks

Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

- Immeuble et améliorations de nature permanente	**4 % et 10 %**
- Équipement de cuisine et matériel technique	**10 %**
- Ameublement et agencement	**10 %**
- Équipement informatique et logiciels	**20 %**

Apports reportés

Les apports relatifs aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont reportés et virés aux revenus selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles ils réfèrent.

Placements

Les placements temporaires sont comptabilisés au moindre du coût ou de la valeur marchande. Les placements de portefeuille sont comptabilisés au coût.

Régimes de retraite

La comptabilité des régimes à cotisations déterminées est appliquée aux régimes interentreprises à prestations déterminées gouvernementaux compte tenu que l'Institut ne dispose pas de suffisamment d'informations pour appliquer la comptabilité des régimes à prestations déterminées.

Notes complémentaires (suite)
30 juin 2002

3. MODIFICATION COMPTABLE

L'Institut a déterminé que le passif relatif aux vacances courues a été sous-évalué de 713 646 $ au 30 juin 2001. Les états financiers de l'exercice 2001 ont été redressés en conséquence, ce qui a pour effet d'augmenter (réduire) les postes suivants des états financiers :

Traitements et avantages sociaux	12 530 $
Excédent des dépenses sur les revenus	12 530
Créditeurs et frais courus (vacances courues)	713 646
Excédent	(713 646)

4. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	2002	
Encaissée	21 197 868 $	16 815 200 $
À recevoir à la fin de l'exercice :		
- Fonctionnement	281 123	1 203 412
Reportée de l'exercice précédent :		
- Apports reportés - immobilisations	9 950 192	10 483 874
- Subvention perçue d'avance - immobilisations	528 341	-
	31 957 524	28 502 586
À recevoir au début de l'exercice :		
- Dette à long terme relative aux immobilisations	-	905 875
- Fonctionnement	1 203 412	723 300
- Immobilisations	-	726 775
Reportée à l'exercice subséquent :		
- Subventions perçues d'avance - fonctionnement	5 406 550	-
- immobilisations	442 816	528 341
Apports reportés - immobilisations	9 053 159	9 950 193
	16 105 937	12 434 484
	15 851 587 $	16 068 102 $

5. PLACEMENTS TEMPORAIRES

Les placements temporaires composés d'obligations et de dépôts encaissables en tout temps échéant de juillet à décembre 2002, portent intérêt à des taux fixes variant entre 3,75 % et 9 % et ont une valeur marchande de 6 481 581 $.

L'Institut a reçu une somme de 40 000 $ d'une fondation afin d'administrer un programme de bourses réservées aux élèves de l'Institut pour des stages. Au 30 juin 2002, un montant de 60 595 $ est inclus dans les placements temporaires. Ce montant est composé du capital et des revenus d'intérêts. Au 30 juin 2002, une bourse de 3 000 $ avait été versée.

6. DÉBITEURS ET INTÉRÊTS COURUS

	2002	
Taxes à recevoir	775 $	42 756 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	273 668	110 692
Enseignement régulier	80 143	-
Hébergement et restauration	236 329	161 911
Intérêts courus sur placements	121 761	35 175
Autres	220 495	178 550
	923 171 $	529 084 $

7. STOCKS

Petit matériel de cuisine	36 785 $	57 571 $
Fournitures d'entretien et outillage	96 037	92 821
Aliments et boissons	114 621	112 816
	267 443 $	273 608 $

8. PLACEMENTS DE PORTEFEUILLE

Les placements composés d'obligations échéant entre 2004 et 2012, portent intérêt à des taux fixes variant de 5,25 % à 6,5 % et ont une valeur marchande qui s'élève à 1 280 285 $. Ces sommes d'argent sont réservées au financement de la provision pour congés de maladie des employés.

9. IMMOBILISATIONS

	2002			
	Coût	Amortissement cumulé	Net	Net
Terrain	785 908 $	- $	785 908 $	785 908 $
Immeuble et améliorations de nature permanente*	18 787 343	10 547 245	8 220 098	9 862 871
Équipement de cuisine et matériel technique*	1 205 117	601 309	603 808	691 203
Ameublement et agencement	539 157	356 650	182 507	224 277
Équipement informatique et logiciels*	1 103 340	878 804	224 536	275 152
	22 410 85[illegible] $	12 384 008 $	10 026 849 $	11 048 603 $

* Les immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 354 615 $.

Le 29 mai 2002, l'Institut a obtenu l'autorisation du gouvernement du Québec de réaliser un projet de requalification de son immeuble pour un montant de 36 000 000 $. Ce projet sera financé à même un emprunt qui servira à rembourser le coût des travaux à être réalisés en gérance de construction par la Société immobilière du Québec.

Notes complémentaires (suite)
30 juin 2002

L'Institut a déterminé que la juste valeur de ses placements courants s'élevait au [illegible] au 30 juin 2002. Les états financiers de l'exercice 2002 ont été préparés en conséquence, ce qui a pour effet d'augmenter [illegible] les postes suivants des états financiers :

Traitements et avantages sociaux	[illegible]
Excédent des dépenses sur les revenus	[illegible]
Créditeurs et frais courus (avances courant)	[illegible]
Excédent	[illegible]

	2002	
Encaisse	[illegible]	[illegible]
À recevoir à la fin de l'exercice :		
Fonctionnement	[illegible]	[illegible]
Reportée de l'exercice précédent :		
- Apports reportés - immobilisations	[illegible]	[illegible]
- Subvention perçue d'avance - immobilisations	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
À recevoir au début de l'exercice :		
- Dette à long terme relative aux immobilisations	[illegible]	[illegible]
- Fonctionnement	[illegible]	[illegible]
- Immobilisations	[illegible]	[illegible]
Reportée à l'exercice subséquent :		
- Subventions perçues d'avance - fonctionnement	[illegible]	[illegible]
- immobilisations	[illegible]	[illegible]
Apports reportés - immobilisations	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]

Les placements temporaires composés d'obligations et de dépôts encaissables en tout temps échéant de juillet à décembre 2002, portent intérêt à des taux [illegible] variant entre [illegible] et [illegible] et ont une valeur marchande de [illegible] $.

L'Institut a reçu une somme de [illegible] $ d'une fondation afin d'administrer un programme de bourses réservées aux élèves de l'Institut pour des stages. Au 30 juin 2002, un montant de [illegible] $ est resté dans les placements temporaires. Ce montant est composé du capital et des revenus d'intérêts. Au 30 juin 2002, une bourse de [illegible] $ avait été versée.

	2002	2001
Taxes à recevoir	[illegible]	[illegible] $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	[illegible]	[illegible]
Enseignement régulier	[illegible]	
Hébergement et restauration	[illegible]	[illegible]
Intérêts courus sur placements	[illegible]	[illegible]
Autres	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible] $

	2002	2001
Petit matériel de cuisine	[illegible]	[illegible] $
Fournitures [illegible]	[illegible]	[illegible]
Aliments et boissons	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible] $

Les placements canadiens [illegible] entre 2006 et 2012, portent intérêt à des taux fixes variant de 5,25 % à 6,5 % et ont une valeur marchande qui s'élève à [illegible] $. Ces sommes [illegible] sont réservées au financement de la provision pour congés de maladie des employés.

[illegible] IMMOBILISATIONS

	2002 Coût	2002 Amortissement cumulé	2002 Net	2001 Net
Terrain	[illegible]		[illegible]	[illegible] $
Immeuble et améliorations de nature permanente*	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Équipement de cuisine et matériel technique*	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Ameublement et agencement	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Équipement informatique et logiciels*	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible] $

* Les immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de [illegible] $.

Le [illegible] mai 2002, l'Institut a obtenu l'autorisation du gouvernement du Québec de réaliser un projet de requalification de son immeuble pour un montant de [illegible] $. Ce projet sera financé à même un emprunt qui servira à rembourser le coût des travaux [illegible] de construction par la Société immobilière du Québec.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Notes complémentaires (suite)
30 juin 20[illegible]

Les apports reçoits correspondent à l'apport aux actifs des apports reçus pour des immobilisations sous forme de subventions du gouvernement du Québec ou d'autres organismes.

	20[illegible]	
Solde au début	[illegible]	10 463 674 $
Subventions du gouvernement du Québec	[illegible]	558 516
Amortissement de l'apport reçu	[illegible]	(1 122 228)
Solde à la fin	[illegible]	**9 900 162**
Solde au début	[illegible]	222 324
Amortissement de l'apport reçu	[illegible]	(47 224)
Solde à la fin	[illegible]	**175 100**
	[illegible]	**10 125 662 $**

En plus des opérations entre apparentés déjà divulguées dans les états financiers et comptabilisées à la valeur d'échange, l'Institut est apparenté avec tous les ministères et les fonds spéciaux ainsi qu'avec tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec ou soumis, soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable communs de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés autrement que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement aux états financiers.

[illegible]

Régimes de retraite

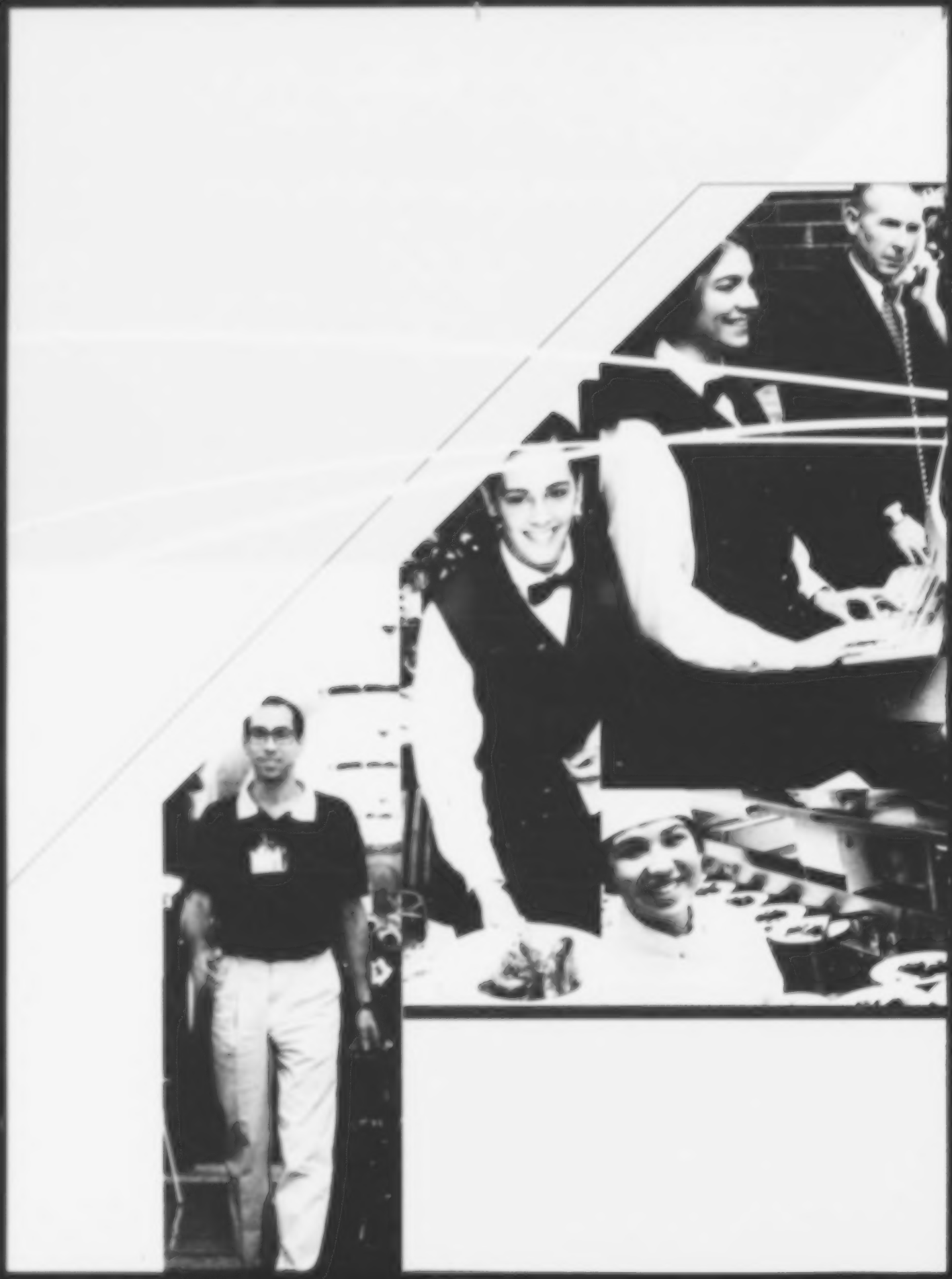
Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP), au Régime de retraite du personnel d'encadrement (RRPE) et au Régime de retraite des enseignants (RRE). Ces régimes interentreprises sont à prestations déterminées et comportent des garanties à la retraite et au décès.

Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice financier courant s'élèvent à 425 146 $ (2001 : 359 728 $). Les obligations de l'Institut envers ces régimes gouvernementaux se limitent à ses cotisations à titre d'employeur.

	2002	
Solde du début	[illegible]	1 057 488 $
Dépenses de l'exercice	[illegible]	364 816
Prestations versées au cours de l'exercice	[illegible]	(306 787)
Solde à la fin	[illegible]	1 115 517
Solde du début	[illegible]	807 731
Variation de l'exercice	[illegible]	20 331
Solde à la fin	[illegible]	828 062
	[illegible]	**2 364 879 $**

Les espèces et les quasi-espèces figurant dans l'état des flux de trésorerie comprennent les montants suivants comptabilisés dans le bilan :

	2002	
Encaisse	[illegible]	246 388 $
Placements temporaires	[illegible]	2 079 429
	[illegible]	**2 325 817 $**



Ce rapport annuel a été réalisé par la Direction des relations publiques et des affaires internationales de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et par Oblik Communication-design inc.

Dépôt légal _ Bibliothèque nationale du Québec, 2002
Dépôt légal _ Bibliothèque nationale du Canada, 2002

ISBN 2-550-39794-0
ISSN 1180-3576

Institut de tourisme et d'hôtellerie
Québec

401, rue de Rigaud
Montréal (Québec) H2L 4P3
Téléphone : (514) 282-5108
Télécopieur : (514) 873-5008
www.ithq.qc.ca